BIBLIOTECA

SCELTA

DI OPERE

GREGHE E LATINE

TRADOTTE

IN LINGUA ITALIANA

vol. 70

LUCIO G. M. COLUMELLA

AGRICOLTURA

VOLUME SECONDO.

L'AGRICOLTURA

DI

LUCIO GIUNIO MODERATO COLUMELLA

VOLGARIZZATA

DA BENEDETTO DEL BENE

MEMBRO DELL'ISTITUTO IMP. E R. D'ITALIA

CON ANNOTAZIONI

ADATTATE ALLA MODERNA AGRICOLTÙRA

E CON CENNI

SUGLI STUDJ AGRARI D'ITALIA

DEL CAV. IGNAZIO CANTÙ

VOLUME SECONDO

MILANO

DALLA TIPOGRAFIA DI GIO. SILVESTRI

1850

Nec vero segetibus solum, et pratis, et vineis, et arbustis res rusticæ lætæ sunt; sed etiam hortis, et pomariis: tam pecudum pastu, apium examinibus, florum omnium varietate.

Cic., *De Senect.*, XV.

L'AGRICOLTURA
DI COLUMELLA

LIBRO VII.

CAPO I.

Pregi dell' asinello.

Entrando a parlare, o Publio Silvino, de' minori bestiami, toccherà il primo luogo al vile e comunale asinello, più piccolo di quel d'Arcadia, di cui parecchi scrittori delle cose villesche vogliono che, nel comperare e nel mantener giumenti, principal conto si faccia; e ciò non senza ragione. Perciocchè anche in una campagna priva di pascoli può sostentarsi, appagandosi di scarsa e qual siasi pastura, dacchè si alimenta o con foglie e spine di pruni, o con un fascio di sermenti che gli si ponga innanzi: colle paglie poi, che quasi in ogni contrada abbondano, anche s' ingrassa. Di più comporta fortissimamente la trascuranza dell' imperito guardiano, è tollerantissimo delle battiture e della penuria: per le quali

cagioni più tardamente che alcun altro bestiame vien meno; poichè, sopportando assaissimo la fatica e la fame, di rado è preso da malattie. Ad un sì scarso mantenimento di questo animale, moltissimi e necessari servigi rispondono al di là della spesa; perciocchè e con leggieri aratri fende il terreno agevole, qual è nella Betica, ed in tutta la Libia; e tragge con la carretta non piccolissimi pesi. Spesso ancora, siccome il celeberrimo Poeta ricorda,

Tardo asinel dal condottiero è carco
D' olio, o di vili frutta, e scabra mola
Dalla città riporta, o nera pece (1).

Il faticar poi, girando le macine, e sfarinando le biade, è quasi una pertinenza di questi animali. Per lo che ogni campagna richiede, qual istromento necessarissimo, l'asinello, che, siccome ho detto, può e condurre alla città, e riportare acconciamente, o trainando, o a soma, delle cose assai, che vengono ad uso. Qual poi sia la più lodata sua forma, e il miglior governo, nel precedente Libro, dando le regole sopra quelli che sono di pregio, abbastanza s'è detto.

CAPO II.

Della pecora, e delle varie sue razze.

Dopo i maggiori quadrupedi vien per secondo il conto che si fa delle pecore, il quale diventa primo, se la grandezza dell'utilità si riguardi. Perciocchè

(1) Virg., Georg., Lib. I, v. 273, e seg.

ci difendon esse principalmente contro la violenza del freddo, e coprilure in copia somministrano a' nostri corpi; di più, l'abbondanza del formaggio e del latte non satolla i contadini soltanto, ma anche di manicari gradevoli e molti fornisce le mense dei delicati. Appresta poi ad alcune nazioni il vitto, che prive sono di biade; dal che moltissimi tra i Nomadi e i Geti chiamati vengono *bevilatte*. Questo bestiame pertanto, ancorchè sia di pochissima forza, come Celso dice con ogni ragione, è d'una salute la più sicura, e niente patisce per pestilenza (1). Ma si vuol però sceglierlo conforme alla natura del luogo; il che doversi osservar sempre non in ciò solo, ma in tutto ancora il villesco governo, è insegnamento di Virgilio là dove ei dice:

Che non tutto portar puote ogni terra, (2).

Luogo pingue e piano sostenta pecore alte; magro ed in poggio, quadrate; salvatico e montuoso, piccole; ne' prati, e nelle pianure novali comodissimamente si pasce la greggia vestita (3). E ciò non per le schiatte soltanto, ma ancor pe' colori assais-

---

(1) Se tra *pestilenza* e *contagio* non mette Columella una differenza specolativa, questa sua asserzione è da lui medesimo contraddetta *secundum idem* nel Capo V di questo Libro, dov' egli dice, che *il contagio travaglia principalmente le pecore*; e poco dopo, nel Capo stesso, che *il fuoco sacro atterra col contagio tutta la greggia se non è represso nel primo animale che fu colpito.*

(2) Georg., Lib. II, v. 109.

(3) Come si faceva, ed in alcuni luoghi si fa tuttora colle pecore di lana più fina, per conservarla netta ed illesa.

simo importa. Di razza insigne erano stimate da' nostri le Calabresi, le Pugliesi, quelle di Mileto, e tra esse ottime le Tarentine. Ora sono in maggior pregio le Gallicane (4), e tra esse principalmente quelle d'Altino, quelle altresì, che d'intorno a Parma e da Modena nelle pianure della Magra dimorano. Il color bianco ed è migliore di tutti, ed è anche più utile perchè si cangia in moltissimi, e nessuno in quello. Son anche di lor natura commendevoli per lo prezzo il color oscuro, ed il fosco, quali Pollenza li dà in Italia, e Cordova nella Betica; nè meno i rossigni dell'Asia, chiamati *eritréi.* Ma altre varietà ancora in questo genere di bestiami l'esperienza insegnò a procacciare; perciocchè, essendo condotti nel municipio di Cadice, per una pubblica festa, montoni di maraviglioso colore, selvaggi e fieri, quali erano le altre bestie, dal vicinato dell'Affrica, Marco Columella mio zio, uomo di sottile ingegno e coltivatore illustre, compratine alcuni, nelle campagne li trasportò, e colle pecore vestite gli accoppiò ammansati. Quelle la prima volta produssero agnelli di lana ruvida, ma del colore paterno; i quali poi, accoppiati ancor essi con pecore Tarentine, ingenerarono montoni d'un vello più delicato. In appresso tutto ciò che da essi provenne, mostrò la morbidezza materna, il color paterno ed avito (5). Dicea Columella, che per tal

(4) Della Gallia Cisalpina, come tosto apparisce da' luoghi particolarmente nominati.

(5) Questi esperimenti ingegnosi e variati mostrano, che all' antichità non fu ignota l'arte di migliorar le razze degli animali, meschiandole insieme, o, come altri dicono, *incrocicchiandole*, nella quale poi giunsero a gran perfezione gl' Inglesi.

modo qualunque sembianza avessero avuta le bestie, rinvenuta era, mitigandosi colle successioni la salvatichezza gradatamente. Ma tornerò al mio subbietto. Adunque delle pecore sono due le classi: morbide, e ruvide. Contuttociò in ambedue, anche per la compera, più regole sono comuni: alcune però son proprie, e da dover osservarsi per la classe più fina. Nel comprar gregge sono queste all' incirca le comuni osservanze: se ti piace sopra tutto il candor della lana, non altri montoni mai scegli fuorchè candidissimi, perciocchè da un bianco, sovente fosco proviene il parto; da rossigno o scuro mai non è ingenerato il bianco.

CAPO III.

Scelta di montoni e di pecore: governo della greggia.

Per altro nell'approvar il montone non è bastevole l'avvertenza, che sia vestito di candido vello, ma che il palato ancora e la lingua sieno di color conforme alla lana; perciocchè qualora queste parti del corpo sien nere o macchiate, nasce scura, o anche screziata la prole: il che, tra le altre cose, eccellentemente con questi versi fu espresso da quel medesimo che sopra abbiam nominato:

Se candidò monton sol' abbia nera
La lingua, e tu il rigetta, acciò de' figli
Con macchie scure non infoschi i velli (1).

(1) Virgil., Georg., Lib. III, v. 387 e seg.

Lo stesso è da osservare ne' montoni rossigni e e nei neri, de' quali parimente, come ho già detto, nè una parte nè l'altra deve aver lana di colore diverso, e molto meno esser vajo di macchie l'universale del corpo. Non bisogna perciò comprar pecore, fuorchè colla lana indosso, affinchè meglio apparisca l' unità del colore; la quale se ne' montoni non è perfetta, per lo più le paterne impronte si stampano sulla prole. Si loda poi sopra tutto una corporatura elevata ed alta, che abbia ventre sporto e lanoso, coda lunghissima e di folto vello, fronte larga, grossi granelli, corna ritorte; non perchè più giovi il montone cornuto (chè anzi è migliore il mozzo), ma perchè non sono d'alcun nocumento le corna ritorte, anzi che ritte ed aperte. Nondimeno in certe contrade d'umido e ventoso clima vorrei capri e montoni pur con grandissime corna, perchè stese ed alte difendono in massima parte dalle burrasche la testa. Se pertanto la vernata è le più volte assai aspra, sceglierem questa razza; se alquanto mite, anteporremo il montone mozzo; perciocchè il cornuto riesce incomodo in questo, che, sentendosi armato come d'un natural dardo alla testa, corre spesso a combattere, ed anche verso le femmine si fa più insolente; poichè, quantunque solo non basti alla monta, perseguita con somma violenza il rivale, nè comporta che alcun altro copra la greggia alla sua stagione se non quando esso è di lussuria stanco. Ma il mozzo, sentendosi come disarmato, nè alla zuffa è pronto, ed è più moderato nella libidine. La fierezza pertanto d'un capro, o d'un montone che cozza, da' pastori è rintuzzata con quest' astuzia. In un asse gagliarda, della misura

d'un piede, conficcano delle punte, ed alle corna la legano incontro alla fronte: ciò rattiene il fiero dall'azzuffarsi; perciocchè avventandosi, col proprio colpo impiaga sè stesso. Ma Epicarmo di Siracusa, il quale con grandissima diligenza pose in iscritto le medicine degli animali, afferma, il montone battagliere ammansarsi, trasforandogli presso alle orecchie con un succhiello le corna, dove si curvano in giro. L'ottima età di questo quadrupede per ingenerare è di tre anni: nè però è inabile fino agli otto. La femmina dopo i due anni dee maritarsi, e di cinque è tenuta per giovane: dopo i sette vien manco. Adunque comprerai, come ho detto, pecore non tosate; riproverai la vaja e bianchiccia, perchè di colore incerto. Rifiuterai la maggior di tre anni, con denti all'infuori, infeconda: la sceglierai nell'età di due anni, con ampio corpo, con collo di lungo pelo e non ruvido, con ventre lanuto e grande, chè dipelato e piccolo dee schivarsi. Queste sono all'incirca le regole generali nel comprar pecore; quelle che seguono, per mantenerle.

Far basse le stalle, ma più in lunghezza che in larghezza distese, affinchè le pecore insieme stien calde nel verno (2), e i portati non si schiaccino fra

(2) Affatto diverse in questo ed in altri punti sono le regole, che, avvalorate da migliori esperienze, dettarono i moderni scrittori, e forse primariamente il Daubenton tra i Francesi nella sua *Istruzione per pastori e proprietarj di gregge*, tradotta e stampata in Venezia l'anno 1787. Ancor più estesamente quest' oggetto importantissimo di scienza georgica fu trattato nel *Saggio sopra il governo delle pecore Spagnuole e Italiane*, Milano 1804, dal Conte Vincenzo Dandolo, membro dell'Istituto, e di chiaro nome

le strettare. Debbono le stalle porsi d'incontro al mezzodì, perciocchè questo bestiame, sebben fra tutti gli animali sia il più vestito, è tuttavia il meno sofferente del freddo (3), e parimente dell'afa estiva; perciò davanti all'ingresso ha da mettersi un cortile chiuso d'alta muriccia, nel quale sia sicura l'uscita per passare il caldo; ed abbiasi cura che nessuna umidezza ristagni, che il suolo delle stalle sia sempre coperto d'aridissime felci, o paglie, onde tanto più netto e morbido abbiano il letto le pecore che hanno figliato, nè la loro salute, di cui principalmente si dee tener conto, dall'umidore sia danneggiata. Vogliousi poi a queste bestie somministrar tutti gli alimenti con abbondanza. Conciossiachè pur un piccolo numero, quando è di pastura satollo, più rende al padrone, che una grandissima greggia, se proverà scarsezza. E andrai dietro a' novali, non solo erbosi, ma per lo più spogli di spine; chè spesso useremo l'autorità del divino Poema:

---

per le sue opere Chimiche. Basterà l'aver indicato a'miei leggitori questi due libri classici, senza chiosar Columella nojosamente in tutti quei luoghi, ne'quali le sue dottrine sono manchevoli, o meno sicure, o anche false, per la condizione de'tempi in cui ebbe a scriverle. — *Lo stesso Conte Dandolo pubblicò un'altr' Opera sulla Miglioramento delle Pecore di Spagna ed indigene. Milano*, 1813, *Tipografia di Gio. Silvestri.*

(3) Anzi regge benissimo al freddo, e la greggia sta meglio nel verno sotto d'un porticale aperto, che in luogo chiuso. Pecore selvagge furono trovate dal Pallas nella Siberia, dove per gli eccessivi rigori non potrebbero vivere all'aria aperta se fossero insofferenti del freddo.

Innanzi tratto, se di lane hai cura,
Manchin lappole, e vepri, aspra boscaglia, (4);

poichè tal cosa, come lo stesso dice, fa scabbiose le pecore,

Se sudor non lavato a lor si attacchi
Spoglie di lana, o se macchie spinose
Di pruni i corpi lor piaghin tagliando (5);

anche poi tuttodì scemasi della lana il provento, chè quanto cresce più lunga sull' animale, tanto è più esposta ai rovi, da' quali, come ami, ronciglìata, strappasi di dosso nel pascolare, e le pecore fine perdon poi anche il vestito che le difende, il quale non rimettesi con piccola spesa.

Gli autori comunemente si accordano, che il primo tempo della monta è in primavera alla festa di Pale (6), giunta che sia la pecora all' età d' accoppiarsi; se poi abbia partorito, circa il mese di luglio. Ma di questi due tempi egli è da antipor senza dubbio il primo, acciocchè alla messe la vendemmia, poi al prodotto delle viti succeda il parto degli animali, e colla pastura di tutto l' autunno satollato l' agnello, avanti il travaglio de' freddi, e il digiuno del verno, s' invigorisca. Perciocchè miglior è l' agnello autunnale, che quello di primavera, secondo il verissimo detto di Celso; più importando che si rassodi avanti il solstizio della state, che

(4) Virg., Georg., Lib. III, v. 383 e seg.

(5) Georg. III, 343 e seg.

(6) Questa cadeva nel giorno 21 d' aprile, giusta il Calendario Romano di Nieupoort.

avanti quello d'inverno, ed è tra tutti il solo che convenevolmente nasca ne' giorni brumali. E se l'interesse vuole che molti maschi abbiano da ingenerarsi, Aristotele, uomo sagacissimo nelle naturali cose, prescrive d'osservare alla stagion della copritura, ne' giorni secchi, i soffj di tramontana, per pascolar la greggia d'incontro al vento, ed accoppiar gli animali ad esso rivolti; ma se hanno da generarsi femmine, prender i soffj austriali, onde in pari modo sien montate le madri (7). Perciocchè quello che abbiamo nel precedente Libro insegnato, che del montone si allacci con un legame il destro granello, o anche il sinistro, nelle gregge grandi è un impaccio.

Dopo il parto un pastore lontano dall'abitato serba da nutricare quasi tutti gli agnelli; quello che ha la città vicina, finchè sono teneri, nè hanno assaggiata l'erba, li dà al macellajo, essendo poca nel trasporto la spesa, e, dalle madri traendosi, rimossi gli agnelli, non minore il provento del latte. Ma pur anche in vicinanza della città sarà d'uopo serbar d'ogni cinque un allievo, perciocchè il bestiame terrazzano di gran lunga è più vantaggioso che non è lo straniero; nè arrischiar si deve che tutta la greggia, spossata dalla vecchiezza, venga meno al padrone; sopra tutto essendo tra le cure del buon pastore primaria quella di sostituire ogni anno alle pecore morte o ammalate, altrettanti capi, o ancor più; conciossiachè spesse volte il rigor de' freddi e del verno inganna il pastore, e quelle pecore uc-

(7) Persuadasi chiunque vuole per l'autorità d'Aristotele, ancorchè somma.

Digitized by Google

cide, ch' egli nella stagion d' autunno, stimandole tuttora da comportarsi, non avea tolte fuori; laonde, tanto più, anche per tali accidenti, qualunque non è gagliardissima, non l'incolga il verno, e con nuova prole si compia il numero. Chi farà questo, dovrà osservare di non allevar prole d' alcuna pecora che abbia men di quattr' anni, o che passi gli otto, perciocchè nè l' una nè l' altra di queste età è acconcia per educare; poi anche, ciò che nasce d' un corpo vecchio, per lo più contrae la vecchiezza in cui fu generato, ed è sterile o fiacco. Debbesi poi guardar il portato dell' animale vicino al parto, non altramente che le ostetrici costumino, sendo che in modo non diverso partorisce la pecora dalla donna; ed anche assai spesso, essendo priva d' ogni ragione, stenta nel parto. Per la qual cosa il mandriano esser debbe istruito nell' arte veterinaria, onde, se il caso richiede, o estragga il parto intero, allorchè di traverso nelle parti genitali è impegnato; o, diviso col ferro, senza ruina della madre, tolgalo a parte a parte; il che da' Greci dicesi *levar morto il feto*.

Quando poi è partorito l' agnello, debbesi alzarlo ed accostar alle poppe, indi, apertagli anche la bocca, pressando i capezzoli, umettarla, sicchè impari a succiar l' alimento materno. Ma prima di così fare, vuolsi mungere un po' di latte, chiamato da' pastori *primajo* (8), il quale se fino ad un cotal grado non mandasi fuori, nuoce all' agnello. Due giorni da poi ch' esso è nato, rinchiudesi colla madre, affinchè riscaldi ella il suo parto, ed egli apprenda a cono-

(8) *Colostra, prima a partu spongiosa densitas lactis*. Plinio, citato dal Forcellini.

Digitized by Google

scerla. D'indi appresso, finchè non saltella, custodiscasi in oscuro e caldo serraglio; e quando poscia è vispo, farà mestieri chiuderlo co' suoi compagni in uno steccato di verghe, acciocchè, per troppo balzare, come i fanciulli, non ismagrisca; e vuolsi aver cura che il più tenero sia separato da' più vigorosi, perchè dal forte ha travaglio il debole. Basta la mattina, avanti che s'incammini la greggia al pascolo, poi anche la sera, tornando satolle le pecore, mescolar con esse gli agnelli. Finchè incominciano ad assodarsi, s' ha da cibargli entro lo stallaggio con citiso, o medica, ed anche crusca; o se il prezzo de' viveri lo permetta, con farina d'orzo, o, di veggiolo: quando sien poi rinforzati, circa il mezzogiorno vuolsi condur le madri ne' prati o novali accanto della casa di villa, e far uscire del serraglio gli agnelli, sicchè imparino a pascolar al di fuori.

Sulla qualità del pascolo abbiam già parlato anche innanzi: ricordiamo adesso le cose omesse, cioè, saporitissime esser quell'erbe che nascono nelle campagne arate, poi quelle ne' prati senza umidore; e tenersi per niente buone le palustri e salvatiche. Non vi sono però alimenti, o anche pascoli così soavi, che non cessino d'esser gradevoli coll'uso continuato, se non ovvierà il pastore alla nausea delle pecore, porgendo loro del sale, cui nella state messo qual condimento della pastura su canali di legno, e da esse leccato poichè tornaron dal pascolo, con quel sapore s'invogliano di bere e mangiare. Per opposto, alla scarsità del verno soccorresi con cibi posti loro dinanzi sulle mangiatoje al coperto. Assai acconciamente nudricansi colle riposte fronde d'olmo o di frassino, o col fieno autunnale, chiamato *tar-*

dico, essendo questo più morbido, e quindi gradevole più del maturo. Anche con citiso e con veccia seminata si pascono egregiamente. Dove però mancano le altre cose, anche le paglie de' legumi son necessarie, sendo che l'orzo schietto o la fava franta, o la cicerchia è di tanta spesa, da non poter in contrade presso la città somministrarsi a confacevole prezzo; ma se in qualche luogo il vile costo permette, son ottime senza dubbio. Quanto poi a' tempi del pascolare, e del condur nella state all' acqua, non altro è il parer mio da quello che Marone insegnò:

Dell' astro all' apparir, che luce arreca,
Mettiamci tosto nelle fresche piagge,
Finch' è il mattin novello, e di rugiada (9)
Sì dolce al gregge, bianche l' erbe e molli;
Poi quando avrà la quarta ora del giorno
La sete accesa, a pozzi, o ad alti stagni (10)

guidiam le gregge, e sul mezzodì, come dice egli medesimo, ad una valle,

Se in alcun loco gran quercia di Giove
D' antico tronco, i rami ampi distende,
O se per elci folte alcuna selva
Dell' ombra sua nel sacro bujo siede (11);

Nuovamente poi, quando è già mitigato l' ardore, spigniamole all' acqua, e conduciamole un' altra volta a' pascoli,

---

(9) Di questa rugiada ti prego, o buon Columella, a non dimenticarti sul fine del Capo V di questo Libro.

(10) Georg., Lib. III, v. 324 e seg.

(11) Georg., III, v. 332 e seg.

Finchè il Sol china, e fresco l'aure il Vespro
Tempra, e ricrea l'umida Luna i poggi (12).

Ma vuolsi osservare l'estiva costellazione al sorger della Canicola, sicchè avanti il mezzogiorno la greggia sia mossa verso ponente, ed a quella parte s'inoltri; dopo il mezzogiorno, verso levante, importando assaissimo, che le teste degli animali nel pascere non sieno rivolte al sole, il qual è ad essi le più volte nocivo sul nascere della costellazione anzidetta. Nel verno, e nella primavera si tengano la mattina dentro i serragli, finchè il sole tolga i geli dalle campagne; perciocchè l'erba brinosa produce in questo bestiame (13) infreddamenti e diarree: laonde ancor nelle fredde ed umide stagioni dell'anno sol una volta al giorno se gli dee permettere il bere. Ma colui che va dietro al gregge, giudizioso e vegliante (lo che a tutti i guardiani di tutti i quadrupedi si prescrive) con gran piacevolezza il governi, e stia vicino alle pecore, dappoichè si posarono; e, così nel farle andare innanzi, come nell'adunarle, minacci col bastone e col grido, nè scagli mai contro loro cosa che offenda; nè molto si allontani, nè si corichi, o sieda; perciocchè se non cammina, dee star in piedi, richiedendosi per lo mestier del guardiano alta ed elevatissima, per così dire, la vedetta degli occhi, sicchè nè alle pigre e pregne, mentre ritardano, nè alle sgravate e leste,

(12) Georg., III, v. 336 e seg.

(13) *His herba pecudibus*, anzi che *iis diebus herba pecudi*, per lezione del Pontedera nelle opere postume, approvata da Schneider.

mentre scorrono avanti, permetta il separarsi dalle altre, affinchè nè ladro, nè bestia l'accocchi al malveggente pastore. Ma queste sono le cose quasi comuni per ogni schiatta di pecore: ora diremo quelle che sono proprie della più fina.

CAPO IV.

Pecore Tarentine, e loro governo.

Tener pecore Greche, le quali *Tarentine* sono dette da molti, fuorchè sotto gli occhi del padrone, è difficile che torni conto, perciocchè maggior cura e cibo richieggono. Come più delicate di tutte le altre sono le bestie lanute, così delicatissime tra tutte sono le Tarentine, che non reggono ad alcuna balordaggine del padrone o de' mandriani, ed all'avarizia assai meno; nè del caldo, nè del freddo son sofferenti. Per lo più in casa, e di rado fuori, si pascono; e son di cibo avidissime, del quale se una parte per frode del castaldo si scema, va in esterminio la greggia. Nel verno acconciamente si cibano alla mangiatoje, dando a ciascuna pecora tre sestieri d'orzo, o di fava, infranta coi suoi baccelli, o quattro di cicerchia, porgendo però anche foglie aride, o medica, o citiso, verdi o secchi, poi anche sette libbre di fieno tardivo, o paglia di legumi abbondevolmente. In questa qualità di pecore pochissima rendita si può avere col vender gli agnelli, niente col latte; perciocchè quelli che debbono torsi via, pochissimi giorni da poi che nacquero, sono uccisi quasi immaturi, e le madri, prive de' loro figliuoli, porgono

a straniera prole le poppe, sendo che ciascun agnello mettesi sotto due nudrici. nè giova scemar niente a quei che s'allevano, affinchè più satollo di latte l'agnello, più presto s'invigorisca, e la madre con una nudrice compagna meno fatichi nell'educare il suo parto. Per lo che vuolsi diligentemente osservare, che ogni dì gli agnelli poppino e le loro madri e straniere pecore, dalle quali non sono amati. Conviensi poi maggior numero di maschi nudrire in cotali gregge, che nelle ruvide; perciocchè i maschi, prima che possano accoppiarsi, castrati, quando han compiuti due anni, si ammazzano, e le lor pelli per beltà della lana, a prezzo maggiore che gli altri velli, dannosi a' trafficanti. E ricordiamoci di pascolare la pecora Greca in campagne libere e sgombre d'ogni sterpo e rovo, affinchè, come sopra ho detto, non sia spiccata e la lana e la veste. Nè però questa schiatta, perchè non esce ogni giorno al pascolo, richiede meno attenta cura al di fuori; ma ancor maggiore in casa. Perciocchè sovente debbonsi svestire e rinfrescare le pecore; sovente si dee disgiunger la loro lana, ed imbeverla di vino ed olio, alle volte anche lavarla tutta, se dal solatio del giorno è permesso; e ciò basta fare tre volte l'anno. Deggionsi poi frequentemente spazzare e purgar le stalle, e sbrattarle di tutta l'umidità dell'orina, la quale ottimamente rasciugasi col mezzo di tavole pertugiate, che si metton per pavimento agli ovili, acciocchè sopra esse dorma la greggia. Nè dalle immondezze e dal letame soltanto si sgombri il chiuso, ma altresì da' perniziosi serpenti; al qual uopo,

Anche a bruciar entro le stalle apprendi
Cedro odoroso, e i fetidi chelidri.

Di galbano a cacciar col fumo in bando.
Sotto i fermi presepi o trista al tocco
Vipera, che atterita al ciel s'invola,
Suol appiattarsi, o avvezzo serpe al tetto (1);

Laonde, come lo stesso insegna;

Piglia sassi, o pastor, piglia robusti
Legni, e mentre s'innalza, e gonfia il collo,
E fischia minaccioso, a terra il batti (2);

o, per non dovere far ciò con pericolo, spesse volte brucia capegli di donna (3), o corna di cervo, il cui odore principalmente sbandeggia dalle stalle l'anzidetto malanno.

Per la tosatura non si può in tutti i paesi osservare un tempo determinato dell'anno, sendo che nè tardi in ogni luogo, nè presto sopraggiunge la state, ed è ottima discrezione quella di considerar le stagioni, nelle quali la pecora nè senta il freddo, se della lana la spogli, nè il caldo, se non la tosi per anche. Ma, in qualunque tempo sarà ella tosata, debbe esser unta col seguente medicamento: Si meschiano ad egual misura, sugo di lupino bollito, feccia di vino vecchio, e morchia: la pecora tosata bagnasi con questo licore, e poichè ciascuna (4) per tre giorni, intrisone il corpo, succiò i rimedj, nel quarto dì, se vicino è il mare, condotta al lido si attuffa; o altramente l'acqua

(1) Virg., Georg., Lib. III, v. 414 e seg.
(2) Georg. Lib. III, v. 420 e seg.
(3) Qual privilegiato fetore hanno mai sopra quelli dell' uomo?
(4) *Atque ubi quaeque . . . remedia perbibit,* per lezione di Pontedera nelle Opere postume, approvata da Schneider.

piovana, per quest' uso fatta spessir col sale a cielo scoperto, si cuoce un poco, e lavasi con essa la greggia. Mediante questo governo, afferma Celso, non poter quella in un anno intero divenire scabbiosa; nè ci ha dubbio, che anche più delicata e piu lunga non rinasca per la stessa cagione la lana.

CAPO V

Malattie delle pecore; e loro rimedi.

Posciachè abbiam descritto il governo e la cura delle pecore sane, ora insegneremo in qual modo si debba soccorrer quelle che per infermità, o malori patiscono, benchè questa parte della trattazione sia già quasi tutta compiuta, mentre nel precedente Libro sopra la Medicina del grosso bestiame abbiam ragionato; perciocchè una stessa essendo comunemente la natura del corpo (1) e nei minori e ne' maggiori quadrupedi, nelle malattie e ne' rimedj poche e piccole diversità possono rinvenirsi: le quali per altro, comunque sieno minute, non saranno da noi ommesse.

Se tutta la greggia è malata, come abbiam prescritto di sopra, e qui, stimandola cosa salutarissima, nuovamente confermiamo, in tal caso (chè questo è il più pronto rimedio) cangiamo pascoli, ed acque, e cerchiamo una contrada in tutto dif-

(1) Anzi, credo io, diversissima, come pur sono l' esterior forma, l' organizzazione interna, gli usi e le destinazioni di ciascheduna spezie.

ferente di clima, procurando, se il malor provenne dal caldo, e dall' afa, di scegliere campagne ombrose, se dal freddo, di sceglierle solatie. Ma bisognerà discretamente e senza fretta far camminare il gregge, onde con lunghi viaggi non aggravisi la sua fiacchezza; nè però moverlo affatto a rilento, e neghittosamente; sendo che, siccome non conviene agitar con assai forza, e spinger oltra le bestie stanche per malattia, così torna bene l' esercitarle mediocremente, e, quasi intorpidite, destarle, nè comportare che invecchino nel letargo, e periscano. Condotta poi a suo luogo la greggia, minutamente spartiscasi tra i coloni, conciossiachè in piccoli branchi più facilmente che tutta insieme, risana, o perchè in ristretto numero l' esalazione del morbo stesso è minore, o perchè più presto a poche prestasi maggior diligenza. Queste cose adunque e le rimanenti, per non ripeter ora le stesse, che nella trattazion precedente furono da noi annoverate, osservar dobbiamo, se tutta la greggia è malata; se le pecore ad una ad una, quelle che seguono.

Più spesso che alcun altro animale sono travagliate le pecore dalla scabbia, che nasce d' ordinario, siccome ricorda il nostro Poeta,

> *Se fredda pioggia, o per canuto gelo*
> *Orrida brina, addentro in lor si fermi* (2),

o se dopo la tosatura non le medichi coll' anzidetto rimedio; se nella state non detergi il sudore con acqua di mare o di fiume; se permetti, che la

(2) Virg., Georg., Lib. III, v. 441 e seg.

greggia tosata s'impiaghi tra i rovi e gli spini de' boschi; se d'una stalla fai uso, in cui stettero mule, o cavalli, o asini; ma principalmente da scarsità di cibo viene magrezza, e da magrezza, scabbia. Questa, dove cominciò ad introdursi, ravvisasi per cotal modo: Le pecore o coi denti grattano la parte offesa, o la stuzzicano col corno o coll' unghia, o la fregano ad una pianta, o la stropicciano a' muri; il che quando vedrai farsi da qualcheduna, bisognerà pigliarla, e disgiunger la lana, perciocchè sotto quella è una pelle ruvida, e una somiglianza di tigna, alla quale tantosto bisogna ovviare, acciocchè non imbratti la razza intera; sendo che dal contagio e gli altri bestiami prontamente son travagliati, e le pecore principalmente (3). Molti poi sono i rimedj, de' quali daremo il novero, non perchè tutti debbano usarsi, ma perchè alcuni in certi paesi non potendosi rinvenire, trovatone uno fra molti, giovi a medicamento. In primo luogo acconcia è quella composizione, che poc' anzi abbiamo indicata (4), se colla feccia e morchia, e col sugo del lupino bollito, mesci ad egual porzione elleboro bianco tritato. Può anche levar la scabbia il sugo di cicuta verde, la quale in primavera, quando già mette il gambo, ma non per anche i semi, tagliata, si pesta, e l' umore spremutone si ripone in vaso di terra, mescendo con due urne di fluido, mezzo moggio di sale abbrustiato. Indi, turato il vaso, affondasi nel letamajo, e sobbollito col calor del letame per un anno

(3) Veggasi al Capo II di questo Libro la nota (1).

(4) Sul fine del Capo IV.

intero, si toglie poi fuori, e col medicamento rattepidito intridesi la parte scabbiosa; la quale per altro avanti, fregando con un coccio ruvido, o colla pomice, di bel nuovo s'impiaga. Altresì a rimedio serve la morchia bollita sino a scemarne due terzi, ed anche l'orina umana vecchia, scottata con de' cocci infuocati. Ma taluni però, mettendola sopra il fuoco, la fanno scemare una quinta parte, e la frammischiano in ugual misura con sugo di verde cicuta; poi di coccio tritato, di pece liquida, e di sale sminuzzato infondono un sestiere per sorta. Eziandio giovano di zolfo tritato e di pece liquida misure uguali, a fuoco lento bollite insieme. Ma il poema Georgico afferma, non esservi rimedio più insigne,

Che s'un col ferro della piaga il labbro
Tagliò; coperto il mal, si nudre, e vive (5).

Bisogna dunque dischiuderlo, e come l'altre piaghe, coi medicamenti curarlo. Soggiunge poi lo stesso con pari prudenza, doversi alle pecore febbricitanti cacciar sangue dal tallone, o fra le due unghie, poichè ciò pure assaissimo

Giova, sfogar l'ardore, e giù nel piede
Ferir la vena, onde zampilli il sangue (6).

Noi anche di sotto agli occhi, e dalle orecchie caviamo il sangue.

Ancor i chiavelli travagliano la pecora doppiamente, o sia quando nasce marciume e rosicatura

(5) Lib. III, v. 455 e seg.
(6) Lib. III, v. 459, e seg.

BIBLIOTECA NAZ. ROMA VITTORIO EMANUELE

nello stesso spartimento dell' unghia, o quando in quel luogo è un tubercolo, da cui sporge, circa nel mezzo, il pelo somigliante a quello del cane, e quivi sotto sta un vermicciuolo. La marcia e la rosicatura si curino, intridendole di pece liquida, o d' allume e zolfo ed aceto mischiati, o con austera melagrana, la quale, avanti che faccia i grani, con allume sia pesta, spargendovi aceto, o ruggine stritolato di rame, o mettendovi galla bruciata, e polverizzata con vino austero. Il tubercolo, sotto cui sta il vermicciuolo, vuol tagliarsi col ferro intorno più cautamente che mai, affinchè, mentre si recide, non feriscasi l'animale anche inferiormente; perciocchè nel far il taglio ne sgorga una marcia velenosa, di cui spruzzandosi la ferita, diviene talmente insanabile, che bisogna mozzar via tutto il piede. Tagliato intorno con diligenza il tubercolo, stillerai nella piaga sevo infocato, col mezzo d'una fiaccola ardente.

Per malattia di polmone conviene medicar la pecora similmente che il porco, inserendole nell'orecchio quella che i veterinarj chiamano *consiliggine*: di essa abbiam già parlato, insegnando la medicazione del maggior bestiame (7). Cotal malattia si contrae per lo più nella state, se mancò l' acqua; per lo che nel caldo vuol darsi ad ogni quadrupede la libertà di bere più largamente. Piace a Celso, che, se nei polmoni è il male, diasi alla pecora tanto aceto gagliardo, quanto essa può comportarne; o di vecchia orina umana rattepidita infondasi con un cornetto per la narice sinistra,

(7) Nel Libro VI, Capo V, e seg.

quanto sono tre fogliette, e s' inseriscano per le fauci due once di sugna.

Ancora è insanabile il fuoco sacro (8), da' pastori chiamato *bollicola*. Se quella non è repressa nel primo animale che fu colpito da cotal morbo; atterra col contagio tutta la greggia, sendo che non sopporta rimedj nè di medicamenti, nè del ferro, poichè quasi ad ogni tocco s' infiamma. Soli per altro non disprezza i fomenti di latte caprino, il quale versatovi sopra, in tanto è valevole, che mitiga la fierezza del fuoco, ritardando la strage alla greggia, anzi che impedirla. Ma un accreditato autor Egiziano, Bolo Mendesio, le cui memorie col titolo in Greco d'*Opere Manuali*, falsamente sotto il nome di Democrito sono spacciate, è di parere, che per tal peste spesso, e con diligenza osserviamo i dorsi delle pecore, acciocchè, se per avventura in alcuna un malore di questa fatta si sia ravvisato, caviamo tosto nell'ingresso della stalla una fossa, e viva, e all'insù interriamo la pecora presa dalle bollicole, lasciando passar sopra lei sepolta, la greggia intera; perciocchè si sbandisce con tal operazione la malattia (9).

La bile, che in tempo di state non è il malanno più piccolo, si discaccia con un beveraggio di

(8) Per opinione di Bourgelat, citato da Schneider, il vajuolo delle pecore qui s' intende sotto il nome di *sacer ignis*, che da Saboureux traduttor francese, chiamasi *la dartre vive*. In qualità di malattia contagiosa l'abbiamo accennata nella Nota (1) al Capo II di questo Libro.

(9) Di questo graziosissimo Bolo Mendesio vedremo un altro festevole trovamento nel Lib. XI, Capo III.

vecchia orina umana, che serve pur di rimedio alle bestie itteriche.

Se molesto è il catarro, fuscelli di santoreggia bovina, o di nepitella salvatica, involti di lana, s'introducono nelle narici, e si aggirano, finchè la pecora starnutisca.

Le gambe scavezze di questi animali non diversamente si risanano da quelle degli uomini, ravvolte con lane inzuppate d'olio e di vino, e tosto legate insieme con gli stecchi posti d'attorno.

Grave altresì è il danno dell'erba sanguinella (10), cui se la pecora pascolò, gonfiasi in tutto il ventre, s'increspa, e sputa una certa schiuma sottile di tetro odore. Bisogna presto cacciar sangue sotto la coda, in quella parte ch'è vicina alle natiche; e parimente nel labbro superiore devesi aprir la vena.

Alle asmatiche deggionsi col ferro squarciar gli orecchi, e cambiar contrade; il che è parer nostro, doversi fare per ogni malore e peste.

Vuolsi anche soccorrer gli agnelli o febbricitanti, o ad altra infermità soggetti; i quali, tosto che sono ammalati, non deggiono appressarsi alle madri, affinchè non trasportino in esse il malanno. S'ha dunque da munger separatamente le pecore, e da mescer acqua piovana col late ad egual misura, e dar questa bevanda a'febbricitanti. Li medicano molti con latte di capra, il quale per un cornetto infondesi nelle fauci.

---

(10) *Polygonus avicularis*, Lin., secondo il parere di qualche interprete citato da Schneider.

Anche la *mentiggine* (11), che i pastori chiamano *scottatura*, è mortale alle bestiuole da latte. Essa le più volte accade, se, per imprudenza del pastore mandati fuori gli agnelli, e anche i capretti, pascolarono l'erbe colla rugiada: il che per niun conto devesi avventurare. Ma qualor sia ciò accaduto, una somiglianza di fuoco sacro investe la bocca e le labbra con sozze piaghe. Servono a rimedio l' isopo e il sale, sminuzzati ad ugnali pesi: fregasi con tal mistura il palato, la lingua e tutta la bocca: indi le piaghe si lavano con aceto, ed allor s'intridono di pece liquida con grasso porcino. Ad alcuni piace meschiare insieme un terzo di ruggine di rame con due terzi di sugna vecchia, e far uso di questo medicamento intepidito. Meschiano alcuni con acqua le foglie di cipresso tritate, e lavano quindi le piaghe e il palato. Il modo poi della castratura s'è già insegnato, dacchè per gli agnelli non è diverso da quello che si costuma per li maggiori quadrupedi.

CAPO VI.

Delle capre. *

Poichè del bestiame pecorino abbastanza è detto, passerò adesso al caprino. Questa razza pertanto

(11) Da *mento*, come può desumersi dalla seguente descrizione di Columella.

* *Dei vantaggi, e dei danni derivanti dalle Capre in confronto delle Pecore; Opera di Giuseppe Gautieri. Milano*, 1816, *in* 8, *dalla Tipografia di* Gio. Silvestri.

desidera gli spineti anzichè un sito aperto; ed anche in luoghi aspri e salvatici pascola ottimamente; sendo che nè rifugge i rovi, nè riceve onta da' pruni, e tra gli arboscelli e cespugli assaissimo si trastulla. Sono questi il corbezzolo, l'alaterno, il citiso agreste, e del pari le macchie d'elce e di quercia non salite in altezza. È tenuto per ottimo il capro, a cui sotto le mascelle pendono due tubercoletti dal collo; di grandissima corporatura, di grosse gambe, di collo pieno e corto, d'orecchie flosce e cascanti, di testa piccola, di pelo nero e folto, lustro e lunghissimo. Perciocchè si tosa esso ancora

D'armate agli usi, e de' nocchier tapini (1).

Il capro di sette mesi è atto bastevolmente ad ingenerare, perchè, smodato nella libidine, quando è tuttor lattante, monta la madre, e quindi s'invecchia presto avanti i sei anni, perciocchè da frega immatura fu ne' primi tempi della fanciullezza spossato. Quando ha pertanto cinque anni, è creduto poco valevole ad ingravidar le femmine. Lodasi principalmente la capra che più somiglia il maschio da noi descritto, se altresì ha grandissime e abbondantissime di latte le poppe. In tranquillo clima procacceremo questo animale privo di corna; in procelloso e piovoso sempre cornuto. Ma in ogni paese converrà che i mariti delle gregge sien mozzi, perciocchè i cornuti sono d'ordinario per l'insolenza dannosi. Di questa razza di bestie non torna conto aver un numero maggiore di cento capi sotto d'un solo chiuso; laddove mille lanute

(1) Virg., Georg., Lib. III, v. 313.

comodamente stalleggiano insieme. E quando la prima volta si comprano capre, meglio è acquistar una greggia intera che prender piccole porzioni da molte, acciocchè nè pascolando si dispergano in separati branchi, e stien nella stalla raccolte con maggiore concordia. Nuoce a questo animale il caldo, ma più il freddo, e sopra tutto nella pregnezza; perciocchè tra i geli del verno guasta il portato. Nè da quei soli viene l'aborto, ma dalle ghiande ancora, quando furono date meno che a satollanza: se pertanto non si può darne abbondevolmente, non deggionsi alla greggia concedere. La stagione assegnata da noi per la monta è l'autunno, presso che innanzi il dicembre, onde all'avvicinarsi la primavera, quando i cespugli muovono, vada il parto alla luce. La stalla poi si dee scegliere con pavimento di sasso o naturale, o fatto a mano, perciocchè a questo bestiame non si fa letto, e il pastor diligente spazza ogni giorno la stalla, nè permette che si fermi sterco, o umidore, o che facciasi loto, che tutte sono cose avverse alle capre.

Partoriscon esse, quando sono di buona schiatta, frequentemente due, talvolta anche tre capretti per parto; pessimo è il portato, allorchè due madri producono tre figliuoli. Allorchè questi son partoriti, allevansi nel modo stesso come gli agnelli, se non che de' capretti si dee frenar maggiormente, e più strettamente impedir la baldanza. Oltre poi a latte abbondevole, si dee porger samera (2), o citiso, o edera, o ancor vettucce di lentisco, ed al-

(2) Semenza d'olmo, come fu detto, parlando di questa pianta nel Libro V, Capo VI.

tre sottili foglie por lor davanti. D' ogni coppia di gemelli si serba, per rimetter la greggia, quel capo che sembra più forte; si danno gli altri a chi li compera. Della capra d' un anno o di due (poichè queste età danno entrambe il parto) non bisogna serbar il capretto; perciocchè quella che non è di tre anni, non deve allevare. Dalla madre d'un anno si dee subito allontanar la prole; a quella di due lasciarla appresso, finchè possa esser vendibile: nè oltre gli otto anni è da serbar le madri, perchè, stanche del continuo figliare, rimangono sterili. Deve poi essere il guardiano franco, gagliardo, lesto, sofferentissimo della fatica, spiritoso ed ardito, e tale che per le balze, per le solitudini, per le prunaje facilmente cammini, e non già come i pastori d' altri bestiami venga dietro alla greggia, ma per lo più la preceda. Lestissimo animale è la capra, che passa più volte innanzi, e vuol essere trattenuto, affinchè non iscorra, ma pascoli con placidezza e a bell' agio, tal che sia e di poppe abbondanti, e non di scarnatissimo corpo.

CAPO VII.

Cura delle capre ammalate.

Gli animali d' altre schiatte, travagliati da pestilenza, dimagrano innanzi per malattia e per languore; le sole capre, sebben grasse ed allegre, caggiono immantinente, come se da qualche rovina fosse atterrata la greggia. Ciò principalmente suol accadere per abbondanza di pascolo. Per lo che, quando tuttora poche furono dalla pestilenza col-

pite, a tutte si dee cavar sangue, nè pascerle tutto il giorno, ma nelle quattr' ore di mezzo chiuderle ne' serragli. Se altra infermità le danneggia, si medicano con un beveraggio di canna, e con radici di biancospino, alle quali, diligentemente pestate in mortai di ferro, si mesce acqua piovana, e sola si dà bere alle capre. Se con tal mezzo non discacciasi la malattia, fa d' uopo vendere gli animali; se nè anche questo si può conseguire, bisogna uccidergli ed insalarli. Frapposto di poi qualche tempo, converrà rimettere un' altra greggia; non però avanti che la stagione pestilenziosa, se fu d' inverno, cangisi nella state, se d' autunno, nella primavera. Quando poi ad una ad una saranno in casa malate, useremo gli stessi rimedj, come ancor si fa colle pecore. Ma quando la cute sarà gonfia d' acqua, la qual malattia da' Greci vien detta *idrope*, intagliata sotto alla spalla leggermente la pelle, si tramandi l' umor pernizioso; poi la ferita fattavi si curi con pece liquida. Allorchè, dopo aver figliato, le parti naturali si gonfieranno, o non sarà comparsa la secondina, infondasi per le fauci un sestier di defruto (1), o, se quello manca, altrettanto buon vino, e le parti naturali riempiansi di cerotto liquido. Ma per non annoverare adesso tutte le cose, come per lo bestiame pecorino sopra si è detto, medicheremo il caprino.

(1) Nel Libro XII, Cap. XXI, sul principio è spiegata da Columella stesso la voce *defruto*.

CAPO VIII.

Come si faccia il formaggio. *

Anche non sarà da ometter la cura di fare il formaggio; al certo in paesi lontani dove non torna conto portar altrove il latte. Il formaggio pertanto, se si fa con un latte magro, dee vendersi quanto più presto si può, mentre tuttora fresco ritiene il sugo; se con pingue ed untuoso, comporta di esser guardato più lungo tempo. Ma si dee fare con latte schietto e freschissimo, chè riposato, o misto con acqua, presto inagrisce; e per lo più, rappigliarlo con gaglio d' agnello, o capretto, benchè si possa rapprenderlo anche col fiore di cardo agreste, e con semi di cartamo (1), e con latte altresì di ficaja, cui manda essa fuori, se la ferisci nella verde corteccia. Ma ottimo è il formaggio che pochissimo ha di presame. La minor quantità di gaglio per un fiasco (2) di latte è quanto pesa un danajo

* *Nel Giornale di Agricoltura, pubblicato da questa Tipografia, e compilato dai Professori dell' Università di Pavia* Barelle *e* Biroli, *fascicoli di luglio ed agosto,* 1808, *si trova un Saggio intorno alla fabbricazione del Cacio detto Parmigiano. — Nell' anno* 1837 *pubblicarono poi le loro Opere sullo stesso argomento i sigg. Luigi Cattaneo, e Luigi Pellegrini, le quali ottennero* Premio *ed* Accessit *dall' Imp. R. Istituto del Regno Lombardo Veneto.* — Il Tip. Silvestri.

(1) Volgarmente *safflor*, come nota Schneider, il quale spiega il *cnecum* di Columella per *cartamo tintorio* di Linneo.

(2) Nel testo *sinum*, del qual vaso nè in Paucton, nè in altri libri mi riuscì di trovar la misura che può variar molto nella varia grandezza de' fiaschi.

d' argento. Nè ci ha dubbio, che di sapor gratissimo non sia il formaggio rappreso con ramicelli di fico. Il mastello, quand' è pieno di latte, non debbe esser privo di qualche tepore; nè vuolsi però appressarlo alle fiamme, siccome ad alcuni piace, ma collocarlo non lungi dal fuoco, e tosto che il fluido è addensato, trasportarlo in canestri, o panieri, o forme; perciocchè assaissimo importa, che, quanto si può più presto, ne scoli il siero, e dalla sostanza ammassata si separi. Per lo che i contadini nè pur comportano, che da sè stesso ne sgorghi con pigra umidezza; ma quando il formaggio s' è rassodato alquanto, gli sovrappongon de' pesi, coi quali si sprema il siero: tolto poi delle forme o panieri, acciocchè non possa guastarsi, in luogo scuro e fresco si colloca sopra tavole quanto si possa nettissime, e si sparge di sale tritato, affinchè l'agro liquore trasudi; e quando è indurato più gagliardamente comprimesi, onde più si restringa; ed ancora spruzzasi di sale abbrustiato, ed ancora con pesi si addensa. Ciò fatto per nove giorni, lavasi con acqua dolce, e sotto l' ombra, in graticci fatti a ciò, si dispone per guisa che un formaggio non tocchi l' altro, e che mediocremente disecchisi; poi, affinchè rimanga più tenero, in luogo chiuso, nè esposto a' venti, si stiva a più suoli. Per tal modo riesce nè pertugiato, nè salso, nè secco: de' quali difetti il primo suol derivare dall' esser poco premuto, il secondo dall' esser imbevuto di sale soverchio, il terzo dall' essere arso al sole. Un formaggio di questa fatta si può spedir anche oltre mare. Quello poi, che, fresco, è da consumarsi tra pochi giorni, con più lieve cura

si apresta; perciocchè, tolto fuor de' canestri, si tuffa in sale ed in salamoja, poi tosto diseccasi un poco al sole. Alcuni prima di fermar il bestiame alla gogna, nel mastello pongono verdi pine, e tosto sopra di quelle mungono, nè le tolgon fuori se non da poi che nelle forme trasposero la sostanza rappresa. Altri pestano gli stessi noccioli verdi, e li frammischiano al latte, e poi lo rappigliano. Ci ha di quelli, che in un col latte condensano timo pesto, e passato per lo setaccio. Similmente di qual sapore tu voglia, puoi farlo, aggiungendo il condimento a tua scelta. Notissima è poi la maniera di fare il formaggio, che si dice premuto a mano. Questo, un po' rappreso dentro il mastello mentr' è intiepidito, si taglia, e sopra gettatavi acqua bollente, o figurasi colle mani, o si spreme in forme di bosso. Anche di sapor non ingrato è quello che s' indurò colla salamoja, e poi fu colorato col fumo di legne di melo, o di stoppie. Ma ormai torniamo al nostro argomento.

CAPO IX.

Del verro, della scrofa, e della loro prole.

In ogni schiatta di quadrupedi si elegge con diligenza un bel maschio; perciocchè sovente al padre, pù che alla madre, si rassomiglia la prole. Per lo che ancora nel bestiame porcino son da lodare i verri, segnalati bensì per ampiezza di tutto il corpo, ma quadrati anzi o ritondi, che lunghi; di ventre sporto, di grandi natiche, nè però alti di gambe o d' unghie; di vasto e glandoloso collo, di corto grifo

e all'insù rivolto; e sommamente importa che sieno lussuriosissimi. Dal primo anno al quarto ingenerano acconciamente; possono per altro ancor di sei mesi far pregna la femmina. Lodate sono le scrofe di statura lunghissima, e nelle altre membra simili a'verri che abbiam descritti. Se la contrada è fredda e brinosa, s'ha da sceglier un gregge che abbia le più dure setole, e folte, e nere; se temperata e solatía, vi si ponno pascer animali senza pelo, o anche quei da mugnajo, bianchi. La scrofa è creduta acconcia a figliare per ordinario sin al settimo anno; e quant'è più feconda, più presto invecchia. D'un anno concepisce non malamente; ma debbe esser montata in febbrajo; e portando per quattro mesi, partorisce nel quinto, allorchè sono l'erbe alquanto già sode, acciocchè e n'abbiano i porcelletti un latte fermo e maturo, e quando avran cessato d'alimentarsi alle poppe, si pascano colle stoppie, e con altri prodotti de'legumi che caggiono. Ciò poi si fa in contrade lontane, dove torna solo in conto allevare; perciocchè presso alle città è da vendere il porcelletto da latte: così la madre, non educando, sottraggesi alla fatica, e più presto conceputo, di nuovo darà il portato; lo che farà due volte in un anno.

I maschj, o di sei mesi, quando montano la prima volta, o di tre anni, o di quattro, da poi che sovente hanno ingenerato, si castrano, affinchè possano impinguarsi. Ancor alle femmine s'impiagano le matrici col ferro, e colle cicatrici si chiudono, acciocchè sia loro la generazione impedita (1); al

(1) Schneider, notando l'oscurità di questo passo, dubita che Columella parlasse di cosa non veduta da lui, nè ben conosciuta.

che fare, non intendo qual ragione sospinga, tranne la scarsità del cibo; perciocchè dove abbondano le pasture, torna sempre in conto allevar la prole. A questo bestiame pertanto si confà qualunque sito villesco, poichè e ne' monti, e ne' piani pascola acconciamente; meglio però in paludose, che in assetate campagne. Convenientissimi sono i boschi vestiti di quercia, di sughero, di faggio, di cerri, d'elci, d'ulivastri, di terebinti (2), di nocciuoli, di frutte salvatiche, qual' è il biancospino, il baccello greco (3), il ginepro, il loto (4), il pino, il corniolo, il corbezzolo, il prugno, il paliuro, i peruggini; conciossiachè maturano in differenti stagioni, e satollano quasi per tutto l'anno la greggia. Ma dove è scarsezza d' arbori, andremo in cerca di pasto terragno, preferendo il limaccioso al secco, acciocchè possano grufolare nella palude, e trar di sotterra i lombrichi, e voltolarsi nel fango, che è a questo bestiame gratissimo, ed altresì valersi delle acque in copia; perciocchè gli è giovevole il farlo, nella state principalmente, e lo scavar radichette dolci di macchie acquajuole, come di scirpo, di giunco, e di canna spuria, volgarmente detta cannuccia. Per altro la colta campagna fa ingrassar le scrofe qualor sia erbosa, e piantata di più maniere di frutti, sicchè nelle differenti stagioni dell' anno dia mele,

(2) Così per derivazione dalla radice Greca, sospettò Schneider che sia da leggere, in vece di *termitibus*.

(3) Guainella, o *ceratonia siliqua*, Linn., come avverte Schneider; presso noi corrottamente *carobola*.

(4) Forse lo stesso, che *celtis australis*, secondo Schneider, e forse quell' albero che da' contadini Veronesi è detto *perlàro*.

prugne, pere, più sorti di noci (5) e fichi. Nè però quindi si risparmieranno i granai; chè spesso colla mano vuolsi dar la pastura quando manca al di fuori; per lo che moltissime ghiande si deggion riporre o nell'acqua delle cisterne, o ad affumarsi sui tavolati. Fave ancora, ed altri legumi son da concedersi, allorchè il vile prezzo permette, e di certo in primavera, quando sono per anche latticinose le verdi pasture, che danneggiano per lo più le scrofe. La mattina dunque, prima ch' escano a' pascoli s' ha da sostentarle co' cibi tenuti in serbo, acciocchè dall' erbe immature non sia lor mosso il ventre, nè per tal incomodo il bestiame dimagri. E non voglionsi, come nelle altre gregge, tutti chiuder insieme i capi, ma sotto a' porticali far de' serragli, ne' quali le scrofe, o dopo aver figliato, o ancor pregne, racchiudansi; perciocchè tali bestie principalmente, allorchè a schiere ed alla rinfusa vengono chiuse del pari, l'une sopra l'altre si corcano, e schiacciano i portati. Per lo che, siccome ho detto, accanto de' muri s' ha da costruir serraglj all' altezza di quattro piedi, onde non possa la scrofa travalicarli; nè debbono esser coperti, affinchè al di sopra il guardiano riscontri il novero de' porcelletti, e se la madre sdrajandosi ne oppressò taluno, da essa giacente il levi. Sia poi egli vegliante, lesto, industrioso, attento. Di tutte le scrofe da lui pasciute, le quali abbiano figliato o no, deve rammentarsi, per osservare il parto di ciascheduna.

---

(5) Questa voce in lâtino comprende assai frutta vestite di guscio legnoso: *nux avellana, nux pinea, nux graeca, nux juglans*: nocciuola, pina, mandorla, noce comune, ecc.

Sempre abbia l'occhio a qualunque sia per partorire, e chiudala nel serraglio, affinchè quivi deponga il portato. Indi faccia tosto memoria di quanti nacquero e quali, ed abbia grandissima cura che niuno sia da strania nudrice allevato, dacchè i porcelletti con somma facilità, se fuori del serraglio scamparono, si frammischiano; e la scrofa, quando s'è coricata, del pari alla prole altrui, che alla propria porge le poppe. Ella è dunque del porcajo principale incumbenza il rinserrar ognuna colla sua prole; e se la memoria gli falla per conoscer i figli di ciascheduna, contrassegni egli ad un modo stesso con pece liquida la scrofa ed i porcelletti, e con lettere, o con altre forme distingua ciascun portato colla sua madre; poichè di segni diversi c'è duopo in un maggior numero, affinchè la memoria del guardiano non si confonda. Tuttavia, perchè il far questo nelle ampie gregge sembra d'impaccio, è comodissima cosa il costruire i serragli, mettendo a tale altezza le soglie, che possa la nudrice uscirne, ma non il lattante passarvi sopra. Per tal guisa, nè s'introduce l'estranio, e ciascuna madre è aspettata nel suo letto dalla propria covata, la quale però non deve oltrepassar il numero d'otto capi; il che dico, non perchè io ignori esser feconde le scrofe sopra un tal novero, ma perchè prestissimo vien meno quella che ne alleva un maggiore. Quelle, i cui parti si serbano, deggion sostentarsi con orzo bollito, acciocchè non vengano in somma magrezza, e da quella in qualche malanno. Sovente poi il diligente guardiano spazza il porcile, e più spesso i serragli, sendo che questo animale, benchè sozzamente adoperi nel pasturare, richiede però mondissimo letto. Questo è

all' incirca il governo del bestiame porcino quand' egli è sano.

CAPO X.

Cura de' porci ammalati.

Seguita a dire come si curi l' infermo. Segni di febbre sono, allorchè, stando obbliquamente le scrofe, portano di traverso la testa; e ne' pascoli, dopo esser un poco ite innanzi, immantinente si arrestano, e, prese da vertigine, caggiono a terra. Si dee segnar la parte a cui piegano il capo, per cavar sangue dall'orecchio alla parte opposta. Così anche sotto la coda, in distanza di due dita dalle natiche, si ferisca la vena, che quivi è abbastanza grande; e prima fa mestieri batterla con un sermento, poi, gonfia da' colpi della bacchetta, col ferro aprirla, e cavato il sangue, legarla con cortecciuola di salcio, o ben anche d'olmo. Il che fatto, per un giorno o due terremo gli animali al coperto, e daremo a ciascuno quant' acqua vorrà, mediocremente calda, e un sestier di farina d'orzo.

Alle scrofolose è da cavar sangue sotto la lingua: sgorgato che sia, con sale tritato e farina di frumento converrà fregare tutta la bocca. Stimano alcuni, che sia rimedio più pronto, allorchè a ciascuna mandano giù per la bocca tre ciotole di salsa di pesce (1); poi legano con una funicella di lino pezzi spaccati di ferule, e sospendongli al collo in guisa che le scrofole sien da que' pezzi toccate.

---

(1) *Garum.*

Salubre altresì è creduta, per quelle che hanno prurito al vomito, la raschiatura d'avorio mista con sale tritato, e con fave minutamente frante, e posta lor davanti a digiuno, prima ch'escano a' pascoli.

Suol anche tutto il bestiame ammalarsi, tal che dimagra, nè prende i cibi; e, condotto fuori ne' papascoli, sdrajasi in mezzo al campo, e, gravato da un certo letargo, sotto il sole di state addormentasi. Quando così fa la greggia intera, chiudesi nella stalla, e per un giorno si tiene senza bere e mangiare: il dì seguente, agli animali assetati si dà tritata e mista coll' acqua la radice di cocomero anguino, bevuta la quale, presi da nausea, rigettano più volte e si purgano: cacciata fuori tutta la bile, dassi loro cicerchia, o fava spruzzata di salamoja forte; poi, siccome agli uomini, acqua calda per bere.

Ma la sete, che nella state a tutti i quadrupedi è travagliosa, a' porcini è poi nemicissima; per lo che non prescriviamo, che siccome la capra e la pecora, così ancora quest'animale, due volte il giorno conducasi all'acqua; ma che anzi, se si può, presso un fiume o stagno trattengasi al nascer della Canicola; perciocchè focosissimo essendo, non è pago di bere l'acqua, se la pingue gozzaja e la pancia gonfiata dalle pasture non attuffa e rinfresca; nè d'altra cosa più gode, che di voltolarsi in ruscelli, e in fangose pozzanghere. Chè se a ciò fare la posizione de' luoghi è contraria, tratti da pozzi, e versati largamente in canali, si deggion porgere i beveraggi; de' quali se non satollansi con abbondanza, prendono malattia di polmoni.

Questa ottimamente si sana coll' inserir negli orecchi la consiliggine, della qual radichetta diligentemente e più volte abbiam già parlato (2).

Suol anche il dolore della milza aggravata dar travaglio alle scrofe; il che accade quando grande si fa il seccore, e, come dice il poema Buccolico:

Giaccion sott'ogni pianta i frutti sparsi (3);

conciossiachè i porci, bestie insaziabili, mentre vanno dietro smodatamente alla dolce pastura, nella state patiscono per crescimento di milza. Soccorresi a questo, costruendo canali col tronco di tamarice, empiendoli d' acqua, e poi appressandogli agli animali assetati; perciocchè, bevuto il medicinale sugo del legno, frena l' interna gonfiezza (4).

CAPO XI.

Del castrare i porcelli; della scrofa che mangia i suoi figli.

Per la castratura poi di questi animali si osservano due stagioni, primavera, ed autunno; e per farla sono due le maniere: la prima è quella che abbiam già insegnata, nella quale imprimendosi due ferite, per ciascuna fenditura spingesi fuori ciascun granello: più ingegnosa, ma di più rischio è l'altra, cui tuttavia non tralascerò di dire. Tagliata che

(2) Veggasi nel Libro VI, il Capo V.

(3) Vig., Egl. VII, v. 54.

(4) Di questo rimedio beffasi non a torto, come di molti altri potrebbe, il traduttor francese Saboureux de la Bonnetrie.

avrai col ferro, e levata una delle parti maschili, nella ferita già fatta introduci il coltelletto, ed apri quella, come pelle, che a' due membri genitali è frapposta, e colle dita inarcate cavane anche l'altro granello: si farà così una cicatrice sola, usando gli altri rimedj, che abbiam di sopra insegnati (1).

Non ho creduto poi di dover tacere una cosa, che la religion del padrone riguarda. Certe scrofe ci sono, che mangiano i lor portati: quando ciò accade, non tiensi per prodigioso; perciocchè le scrofe, tra tutti gli animali intollerantissime della fame, talvolta sono così bisognose di pasto, che non tanto l'altrui prole, se possono, ma consumano ancor la propria.

Degli armenti, e degli altri animali, e de' loro guardiani, col mezzo de' quali le gregge dei quadrupedi sono, in casa e fuori, dall' umana diligenza governate e custodite, con accuratezza, se non m' inganno, bastevole ho ragionato.

CAPO XII.

De' cani da guardia campagnuoli e pastorecci.

Ora, come ho promesso nel precedente Libro, parlerò de' muti guardiani; se non che il cane falsamente dicesi guardiano muto. Perciocchè qual mai tra gli uomini chiaramente, o con tanto schiamazzo fa gridata d'un animale selvaggio, o d'un ladro, come costui abbajando? Qual servidore è più amo-

(1) Maniera, come apprendiamo da Schneider, che per lo più conduce a postema e ad altri inconvenienti.

revole al suo padrone? Qual più fedele compagno? Qual più incorrotto custode? Qual sentinella più vigilante si può trovare? Al fine, qual vendicatore, o difensor più costante? Per lo che deve il coltivatore comperar anche tra' primi, e conservarsi quest' animale, che al villesco recinto, a' prodotti, alla famiglia, al bestiame fa guardia. Tre poi sono le mire nel procacciarlo e nel mantenerlo; imperocchè una schiatta si sceglie contro le insidie degli uomini: e questa fa guardia al recinto villesco ed alle sue adiacenze; un' altra, per ribatter gl' insulti degli uomini e delle fiere: e questa custodisce in casa la stalla, fuori il bestiame al pascolo; la terza acquistasi per la caccia: e questa non solo niente non giova all' agricoltore, ma di più lo svia, e il fa neghittoso ne' suoi lavori. Del villesco per tanto, e del pastoreccio vuolsi parlare; chè niente al nostro assunto appartiene quello da caccia. Il guardiano della casa in villa s' ha da eleggere di grandissima corporatura, di latrato pieno e sonoro, affinchè, prima coll' udito, poi ancor coll' aspetto, sbigottisca il malfattore, e pur talvolta, nè anche veduto, col suo spaventoso ringhiare metta l' insidiatore in fuga. Sia poi d' un solo colore; e questo eleggasi anzi bianco nel pastoreccio, nero nel cane villesco: chè lo screziato non è da lodare in alcun de' due. Il pastore approva il bianco, perchè dissomigliante dalla bestia selvaggia: e talvolta ci vuole molto discernimento nel discacciar i lupi in sull' oscuro mattino, o ancor tra i crepuscoli, per non ferire il cane anzichè la fiera. Il villesco, che si contrappone alle ribalderie degli uomini, sia che il ladro venga di chiaro giorno, pel color nero apparisce più spaven-

toso; sia che venga di notte, nè pur apparisce per somiglianza coll'ombra: per lo che dalle tenebre coperto il cane, più sicuro accostasi all'insidiatore.

Lodasi quadrato meglio che lungo, o corto; di testa sì grande, che sembri essa la maggior parte del corpo; colle orecchie basse e all'ingiù cascanti; cogli occhi neri o cilestri, raggianti di lume vivo; che largo abbia il petto e peloso, larghe le spalle. grosse le gambe ed irsute, corta la coda, grandissime le zampe e le unghie, chiamate *palme* da' Greci. Sarà questa la corporatura del cane campagnuolo, da lodarsi principalmente. La maniera poi nè piacevolissima, nè al contrario truce e crudele; perciocchè quella vezzeggia anche il ladro, questa assale ancora i domestici: basta che sia seria e non carezzevole, sicchè talvolta miri un po' adirosamente gli schiavi di casa, e contro gli estranei s'infiammi sempre. Sopra tutto poi dee comparir vigilante nel far la guardia, nè vagabondo, ma stabile, e circospetto anzichè temerario; conciossiachè quello non fà saper altro che le cose di cui si accertò, questo per vano romore e per falso sospetto mettesi in movimento. Queste cose ho creduto doversi da me ricordare, sendo che non la natura soltanto, ma l'educazione altresì forma le maniere; acciocchè e quando avremo l'agio di comperare, ci appigliamo a quelli di cotal fatta, e quando nati in casa gli alleveremo, sien da noi così accostumati. Nè molto importa se i cani villeschi sien pesanti di corpo e poco veloci; avendo essi più che fare dappresso e a piè fermo, che da lungi ed in ampio corso; perciocchè sempre deggiono trattenersi intorno a' recinti e dentro nel fabbricato, anzi nè pur discostar-

sene alquanto: ed egregiamente compiono il lor dovere, se e fiutano con accortezza chi viene, ed abbajando lo sbigottiscono, nè lo lasciano venir appresso, o, s'egli con più franchezza avvicinasi, impetuosi lo assalgono. Conciossiachè la prima cosa è non esser instigato; la seconda, provocato che sia, fortemente e costantemente difendersi. Queste cose sien dette de' guardiani domestici; quelle che seguono, de' pastorecci.

Il cane da pastore nè ha da esser tanto scarno ed agile al corso, quanto uno che insegue daini e cervi e velocissimi animali, nè tanto grasso e pesante, quanto il guardiano del recinto e del magazzino di villa: dee nondimeno ed esser forte, e lesto in qualche grado e valente; perciocchè ed alla zuffa e al combattimento, e non meno alla corsa vien destinato, dovendo egli e respinger le insidie del lupo, e inseguir mentre fugge la belva rapace, e toglierle a forza, e via portarne la preda. Quindi la sua statura, alquanto lunga e distesa, è per tali accidenti più acconcia che la corta, o anche quadrata; perciocchè, siccome ho detto, dalla necessità è talvolta richiesto l'inseguir velocemente una belva. Le altre membra, simili a quelle del cane villesco, sono del pari lodate.

Ai cani dell'una e dell'altra schiatta sono da somministrare pressochè gli stessi alimenti; conciossiachè, se le campagne sono sì ampie, che sostentino animali in gregge, per tutti i cani senza diversità è opportuna pastura la farina d'orzo col siero; se poi il podere piantato d'alberi è senza pascolo, convien satollarli con pane di farro o frumento, meschiandovi però bollitura di fave, ma tepida; perciocchè troppo calda produce la rabbia.

Non devesi a questo quadrupede, sia femmina, o maschio, permettere l'accoppiamento fuorchè dopo un anno; se lor si concede mentre sono teneri, strugge il corpo e le forze, e fa tralignante il coraggio. Alla cagna che ha partorito la prima volta, si debbon togliere i figliuoli, perchè nè ben li nudrica, essendo tuttor novizia, e nell'allevarli perde il crescimento di tutta la corporatura. I maschj ingenerano con vigor giovanile fino al decimo anno: passato questo, non pajono acconci a montar le femmine, perchè degli attempati riesce pigra la prole. Le femmine concepiscono fin ai nove anni, e sono inutili dopo i dieci. I cagnoletti ne' primi sei mesi, finchè ingagliardiscano, bisogna che non sieno mandati fuori, salvo che presso la madre per giuoco e trastullo; poi deggionsi tra giorno tener a catena, e sciorre la notte. Nè quelli, di cui vogliamo conservar l'indole generosa, permetteremo giammai che sien educati alle poppe di strania nudrice; perciocchè sempre il latte ed il fiato materno assai meglio promove il crescere dell'accorgimento e del corpo. Chè se alla madre, poichè ha partorito, mancherà il latte, quello di capra sarà sopra tutti da dar a' cagnuoli, sinchè vengano ai quattro mesi. Debbono poi aver nomi, nè troppo lunghi, onde più presto senta chiunque è chiamato, nè però piu brevi, che da esprimersi con due sillabe, come *fiero*, *presto*, o per femmina, *prode*, *forte*, *lupa*, *cerva*, *tigre* (1). Quaranta giorni da poi che i cagnuoli son

(1) Qui per non intarsiare l'italiano col greco, ed anche per omettere le voci, che nella nostra lingua non possono esser dissillabe, usai qualche libertà nella traduzione.

nati, converrà mozzar loro le code in questa maniera: C'è un nervo, che per gli articoli della spina s'introduce fin alla estremità della coda. Addentato questo, e tratto fuori un poco, si tronca (2); il che fatto, nè la coda sconciamente si allunga, e, come assaissimi pastori affermano, discacciasi la rabbia, malattia mortale a questi animali.

CAPO XIII.

Malattie de' cani, e rimedi.

Nella state sogliono esser dalle mosche impiagati gli orecchi de' cani per modo, che sovente li perdono affatto. Perchè ciò non accada, convien intriderli di noci amare (1) tritate. Chè se già entrate vi saranno le piaghe, converrà stillarvi sopra liquida pece bollita, e meschiata con grasso porcino. Da questo medicamento stesso le zecche toccate, caggiono; chè non colla mano voglionsi svellere, onde, siccome io anche innanzi (2) avea detto, non producano piaghe. Alla cagna infestata da' pulci vagliono per rimedj o il comino pestato ad un egual peso coll' elleboro, e misto con acqua ed intriso; o il succo di cocomero anguino; o, se non ci ha tali cose, la morchia vecchia, versata su tutto il corpo. Se la scabbia darà travaglio, e tu pesta egual quan-

---

(2) Qui Schneider, portando una ragione anatomica, mette dubbio di non vera lezione nel testo.

(1) Forse *mandorle*, che pur si chiamavano *noci greche*, siccome abbiamo veduto nel Lib. V, Capo X.

(2) Non si sa dove.

tità di gesso e di sesamo; meschia con pece liquida, e intridi la parte offesa: il qual medicamento credesi confacevole ancor agli uomini. Lo stesso malanno, quand'è più gagliardo, con licor di cedro si spegne. Gli altri morbi deggion curarsi come per gli altri animali abbiamo insegnato. Fin qui s'è detto de' minori bestiami; appresso nel seguente Libro daremo le regole sopra quelli che nudronsi nel villesco recinto, dove de' volatili, de' pesci, e de' quadrupedi salvatici è compreso il governo.

FINE DEL LIBRO VII.

LIBRO VIII.

CAPO I.

Del nudrire animali villeschi.

Quelle cose, onde quasi compievasi, o Publio Silvino, la scienza del trattare e coltivar la campagna, e quelle che richiedevansi per l'utile traffico de' bestiami, furono in sette Libri da noi ricordate. Or sarà intitolato il presente dal numero che viene appresso; e ciò non perchè le cose, che siamo per dire, vogliano propriamente l'immediato governo del contadino, ma perchè non altrove, che ne' poderi o recinti di villa, deggion essere amministrate: e maggiormente pur giovano alla gente sì di campagna, che di città. Perciocchè il nudrire animali villeschi, come si fa degli armenti, reca vantaggio non menomo al contadino, porgendosi cogli escrementi de' volatili una medicina alle vigne più magre, e ad ogni pianta e campagna; facendosi ricco il domestico focolare e la mensa di scelti cibi; e, per ultimo accrescendosi col prezzo dei venduti animali la rendita della tenuta. Per lo che ancora su tal qualità di nutricamento credetti dover farsi parola.

Esso poi si tiene o dentro al villesco recinto, o d'intorno a quello. Dentro è ciò che dai Latini, a somiglianza de' Greci, chiamasi uccelliere e colom-

Digitized by Google

bai; ed anche, quando si può aver acqua, con attenta cura si trattano le peschiere. Questi tutti, alla nostra foggia di dire, sono come alberghi di volatili da cortile, e non meno di quelli, che rinchiusi nelle stanze s'ingrassano; o ricetti d'animali acquajuoli. D'intorno poi al recinto si mettono ricetti d'api, uccelliere di volatili acquatici, che godono gli stagni e le pozze; o anche si governano attentamente i parchi d'animali selvaggi, che guardansi in boschi rinchiusi (1).

CAPO II.

Delle galline e dei galli.

Darò pertanto prima le regole intorno a quelli che dentro al villesco recinto si nutrono; chè quanto agli altri, si dubita per avventura, se posseder ne debbano i contadini; ma delle galline è per lo più stabilito fra i coltivatori il governo. Le razze sono o di cortile, o salvatica, o Affricana. Di cortile è quella che vedesi pressochè in ogni luogo di villa; la salvatica, che, non dissimile alla villesca, dagli uccellatori si gabba: e moltissime ce n'ha in quell'isola del mare Ligustico, che, da' nocchieri, allungato del volatile il nome, Gallinaria fu detta; l'Affricana, da molti chiamata Numidica, somiglia la Meleagride; se non che ha rosse le barbuccie (1)

---

(1) Qui ancora, per dir le cose una volta sola, omettendo la scrittura greca, ma conservando il senso, mi tenni un po' libero dalla inerenza letterale.

(1) *Paleam* in vece di *galeam*, per ragionevole congettura di Schneider, seguendo *cristam* subito dopo.

è il cimiero sul capo; ambe le quali parti nella Meleagride sono cilestre. Ma della razza di corte, fra queste tre schiatte, propriamente galline sono dette le femmine, e galli i maschi, e i maschi per metà, capponi; ai quali si dà questo nome quando per ispegnere la libidine sono castrati. Nè ciò si fa col togliere ad essi le parti maschili, ma bruciando con rovente ferro gli sproni; consumati i quali dalla forza del fuoco, le piaghe, che si sono fatte, intridonsi colla creta da vasai, fino a che risanino. Di questa razza villesca pertanto non è la rendita dispregevole, qualor si adoperi nell' allevarla quella perizia, che da molti fra i Greci, e da quei di Delo singolarmente, fu praticata. Ma essi ancora, poichè alti corpi chiedevano, ed animi alle battaglie ostinati, approvavano sopra tutto le razze di Tanagra e di Rodi, nè meno di Calcide e della Media; la quale dal volgo imperito, col cangiar d' una lettera, è chiamata Melica. A noi piace sopra tutte la schiatta nostra terrazzana, trascurando per altro quella mira de' Greci, che alle tenzoni destinavano ed alla zuffa ogni pollo più fiero; conciossiachè pensier nostro sia di stabilir un guadagno all'industrioso capo di casa, non al maestro di scherma d' augelli battaglieri, del quale più volte giucato in una scommessa il patrimonio intiero, fu da un gallo vincitore atleta portato via. Chi vorrà dunque seguire gl' insegnamenti nostri, d' uopo è che da prima consideri, qual numero e qual sorta di femmine abbia da procacciarsi; poi, come guardarle ed alimentarle; in quali stagioni dell' anno raccogliere i loro parti, e far poscia che li covino, e schiudano; e per ultimo aver cura, che i polli

sieno acconciamente allevati; perciocchè l' azienda del cortile, che *allevamento d'uccelli* è detta da' Greci, con queste cure si esercita e con questi servigi.

La quantità poi da comperare, è di dugento capi, ne' quali sien distribuite le cure d' un uomo solo per pascerli, purchè tuttavia una vecchia attenta, o un fanciullo si ponga a guardali mentre divagano, affinchè per aguati d' uomini, o di bestie insidiose non ne sia fatta rapina. Egli non è poi spediente comprar galline, se non se fecondissime. Abbiano rossa o fosca la piuma, e nere le penne; e qualor si possa, tutte scelgansi di questo colore, o poco diverso: altrimenti le bianche si schivino, chè, oltre ad essere per lo più delicate e di men lunga vita, nè pur feconde si trovano facilmente; ed anche appariscenti per lo segnale della bianchezza, sovente dagli sparvieri e dalle aquile sono predate. Sien dunque le femmine di color rosso scuro, di corpo robusto, quadrate, pettorute, con teste grandi, crestucce ritte e rubiconde, orecchie bianche; e di tal fatta sieno le più corpute, nè abbian pari le unghie. Sono stimate le più feraci quelle che hanno cinque dita, purchè dalle lor gambe non isporgano di traverso gli sproni; conciossiachè la gallina, che ha questo distintivo maschile, all' accopiamento restía, sdegna la monta del gallo, e rare volte feconda; anche quando cova, colle punte del calcagno fa le uova in pezzi. Non è spediente aver galli, fuorchè lussuriosissimi; ed in questi altresì, come nelle femmine, lo stesso colore, lo stesso numero delle unghie, e statura più grande ricercasi: alte, sanguigne, nè ripiegate le creste; castagni, o nericci gli occhi; brevi ed arcati i ro-

stri; gli orecchi grandissimi e candidissimi; le gorgiere d' un rosso biancastro, penzolanti come canute barbe; indi screziate le chiome, o di giallo dorato, sparse dal collo e dalla nuca sugli omeri; poi larghi petti e muscolosi, e nerborute a guisa di bracci le ale; poi altissime code, a due ordini ripiegate, da ognun de' quali sporga una penna; e cosce pur anche grandi, ed ispide per folte piume arruffate; forti gambe e non lunghe, ma, come di punte ostili, armate ad offesa. E quantunque non a zuffa, nè a lode per la vittoria si apparecchino i galli, tuttavia sono lodati assaissimo gli animosi, tal che sien altieri, lesti, veglianti, e pronti a cantar sovente; nè facili a sgomentarsi; perciocchè debbono talvolta resistere e difender la torma delle mogliere; ed anzi alla biscia, che alzasi minacciosa, o ad altro animal nocivo, dar morte. A ciascun maschio di cotal fatta, cinque femmine si procacciano: laddove di schiatta Rodiana o Meda, perchè pesante, nè troppo son lussuriosi i padri, nè feconde le madri; e però si maritano a tre per uno: come poi deposero poche uova, neghittose a covarle, e molto più a schiuderle, di rado allevano i loro parti. Coloro pertanto, cui preme il posseder tali schiatte per la beltà de' corpi, raccolte le uova delle galline pregiate, le pongon sotto delle ordinarie, acciocchè schiusi da queste sien nudricati i polli. Quei di Tanagra, per lo più eguali in grandezza a' Rodiani ed a' Medi, non molto son diversi d' indole da' terrazzani, come altresì quei di Calcide. Ottimi poi sono di tutte queste razze i polli bastardi, che, conceputi di maschi stranieri (2), nacquero da galline no-

(2) Come il detto fin qui possa conciliarsi coll'asserzione: co-

strali; perciocchè rapportano e la bellezza del padre, e la lussuria e fecondità terrazzana. Galline nane, fuorchè se altri della lor bassezza prende diletto, non approvo io molto nè per la fecondità, nè per altro provento, come nè anche per certo un gallo battagliere, nè di rissosa libidine; perchè le più volte è molesto agli altri, nè soffre che si giungano colle femmine quando non può egli bastare a molte. Vuolsi dunque frenare la sua insolenza con un cuojo d'ampolla, formato il quale in picciolo cerchio, se ne taglia via la metà, e per la parte tagliata introducesi il piè del gallo (3): con quella come pastoja, la fiera indole si reprime. Ma ormai darò, siccome ho proposto, le regole sul generale governo.

CAPO III.

Distribuzione del pollajo; mangiatoje, abbeveratoi nel cortile.

Si deggiono i pollai mettere in quella parte del villesco recinto, che guarda il levante vernale: sien essi accanto del forno, o della cucina, sicchè vengane ai volatili il fumo, che ad essi è salutarissimo. Tutta poi la fabbrica, cioè il gallinajo, si forma in

---

hortalium more avium vento concipiunt (Lib. VI, Cap. XXVII) dicalo chi lo sa.

(3) La oscurità del testo è passata necessariamente nella versione. Ricorda qui Schneider le *pere ampullacee* di Plinio, così chiamate dalla lor forma; il che per altro non sembra giovar gran fatto a rischiaramento.

tre stanze congiunte, delle quali, siccome ho detto, a levante sia volta la fronte intera. In quella facciata poi diasi non più d'un solo e piccolo ingresso alla stanza di mezzo; la quale, delle tre la più angusta, deve in altezza e per ogni lato aver sette piedi. Nel destro e nel sinistro parete di questa dee farsi un ingresso per parte, ad ambedue le stanze, accanto del muro che nell' entrare sta dirimpetto. Ad esso poi accostisi il focolare in cotal distanza, che nè impedisca gl' ingressi anzidetti, e da quello derivi il fumo in ambe le stanze: sien queste lunghe ed alte dodici piedi, e larghe non più che quella di mezzo. L' altezza ripartiscasi ne' tavolati, sopra de' quali rimangano quattro piedi liberi, e sette al di sotto, dacchè uno è da essi occupato. Ambedue i tavolati servir deggiono alle galline, e ricever ciascuno il lume da un piccolo finestrino verso levante, per cui ancor possa il pollame uscir nel cortile il mattino, ed entrar parimente la sera. Ma dovrassi aver cura, che sempre sieno chiusi la notte, affinchè stieno le galline sicure. Di sotto a' tavolati apransi finestre più grandi, e si muniscano d' ingraticolati, acciocchè penetrar non vi possano animali nocivi; ma facciasi in modo che sien luminosi i luoghi, sicchè tanto più agevolmente di tratto in tratto il pollajuolo ci vada (1), il qual dee spesso aver l' occhio a' portati di quelle che covano, o partoriscono. Ed anche in que' luoghi medesimi conviene fabbricar le pareti di tal grossezza, che ricevano incavati ordinatamente i nidi per le gal-

---

(1) *Aditet aviarius*, in vece di *habitent aviariusque*, come assai ragionevolmente congettura Schneider ne' comentarj.

line, dentro i quali o facciano le uova, o schiudano i polli; essendo un tal modo più salubre e pulito che quello d'alcuni. i quali, cacciati gagliardamente de' pali nelle pareti, vi sovrappongono panieri di vinchi. O sia però alle pareti, siccome ho detto, scavate. o a' panieri di vinchi, ci si dovrà metter davanti de' limitari, sui quali le madri o per partorire. o per covare, vadano sin a' lor nidi; chè volar a quelli non deggiono, per non romper le uova coi piedi, balzando sopra. In ambe poi le stanze porgesi la salita al pollame sin a' tavolati con piccole assicelle poste accanto del muro; le quali con gradini di poco risalto si fanno scabre, affinchè non sieno sdrucciolose nel poggiarvi col volo. E similmente a' finestrini, che abbiamo detto, dalla parte di fuori in corte si accostino tali scalette, per cui vada il pollame con passo facile al notturno riposo. Avremo poi cura principalmente, che questi pollai, e gli altri, de' quali parleremo tra poco, entro e fuori coll' intonico sien lisciati, onde nè gatti, nè bisce abbian accesso al pollame, ed altre ribalderie non men perniziose ne siano tenute fuori. Che il pollame dormendo posi sui tavolati, non è confacevole. acciocchè non sia offeso da suoi proprj escrementi, i quali, restandogli attaccati agli adunchi piedi, producono la podagra. Per non incorrere un tal malanno, si quadrano delle pertiche, affinchè, ritonde e lisce, mal non accolgano il pollame nel salirvi sopra; come poi sono fatte quadre, aperti de' fori nelle due opposte pareti, vi s'introducono in modo, che stieno un piede sopra del tavolato, e due piedi tra loro disgiunte. Così sarà il gallinajo distribuito.

Digitized by Google

Per altro il cortile stesso, in cui vanno girando, sia sgombro non sol di letame, ma ancor d'umidezza; sommamente importando, che acqua non sia quivi, fuorchè in un luogo solo per bere, e quella nettissima, perciocchè fecciosa, fa venir la pipita. Ma non potresti altramente serbarla pura, che rinchiusa in vasi costrutti a quest' uso; e ci sono canali di piombo, che riempionsi o d'acqua, o di cibo: de' quali per altro riconosciuti furono più giovevoli quei di legno, o di terra cotta. Questi si chiudono con sovrapposti coperchj, e dai lati, sopra la metà dell'altezza si forano, facendo i buchi tra loro lontani un palmo, e discretamente capaci, sicchè le teste del pollame possano entrarvi; perciocchè se da coperchi non sien difesi i canali, ogni poco che d'acqua o di cibo contengano, è dalle zampe raspato fuori. Ci ha di coloro che pongono i buchi negli stessi coperchj alla parte di sopra; il che non bisogna fare, perchè balzandovi sopra il pollame, col corso del ventre imbratta l'acqua, ed il cibo.

CAPO IV.

Cibo del pollame all' aperto ed al chiuso.

Porgonsi alle galline per ottimo cibo l'orzo e la veccia pestati, nè meno la cicerchia, ed anche il miglio, o il panico, ma porgonsi, dove dal basso prezzo de' viveri sono queste cose permesse. Dove poi son essi più cari, acconciamente si dà la vagliatura del frumento minuta, perciocchè questo grano di per sè stesso, anche dov' è a mercato vilissimo,

non è utile a darsi, nuocendo al pollame. Si può anche presentargli loglio bollito, e del pari crusca mediocremente separata dalla farina; chè se punto non ne contiene, non fa a proposito, nè tanto è appetitosa a digiuno. Lodate sono principalmente le foglie e le semenze del citiso, ed a questi animali gratissime; nè c'è contrada, in cui di tali arboscelli non possa esservi abbondanza anche somma. I vinacciuoli, quantunque tollerabil pastura, non deggiono darsi, fuorchè nelle stagioni in cui la gallina non fa le uova; altrimenti le fa di rado e piccole (1); ma allorchè dopo l'autunno cessano totalmente di farne, possono esser sostentate con questo cibo. Qualunque per altro sia l'alimento, che si darà, mentre girano pel cortile, in due volte, al cominciar del giorno, ed al chinar già verso sera, si dee spartire, acciocchè e la mattina non tosto divaghino alquanto lungi dal nido, e prima de' crepuscoli per la speranza del cibo tornino al pollajo più presto, e possa il numero de' capi esser riscontrato più spesse volte; sendo che la greggia volatile facilmente inganna la custodia del suo guardiano. Ancora, dovunque un portico o un tetto copre il cortile, presso i muri ha da rimettersi polver secca o cenere, cui possano le galline buttarsi addosso; poichè mondano con tali cose le piume e le penne, se pur crediamo ad Eraclito d'Efeso, il qual dice, che nel pantano si lavano i porci, nella polve,

(1) Taluno discolpò i vinacciuoli da questa accusa, facendo osservare, che la stagione, in cui le galline più ne trovano per cibarsene, è quella appunto dell'ordinaria loro e naturale vacanza dal far le uova.

e nella cenere le galline. Debbon esse farsi uscire dopo la prima ora del giorno, e rinchiudersi dopo la undecima; e il lor governo, mentre divagano, sarà quello che abbiamo detto: nè però diverso, allorchè tengonsi chiuse, tranne che non si mandano fuori, ma dentro al pollajo tre volte il giorno si pascono a maggior misura; perciocchè si danno a ciascuna quattro ciotole di cibo per giorno, laddove due se ne danno a quelle che van girando. Per altro è mestieri che anche le chiuse abbiano un porticale molto capace, in cui escano e prendano il sole, e sia esso munito di reti, affinchè acquila o sparviere non ci voli per entro. Tali spese e diligenze, fuorchè dove il pollame si vende caro, non sono utili a praticare. Principalissima è poi, come per gli animali tutti, così per questi, la fedeltà del guardiano; il quale se al padron suo ne manca, nessun utile del pollajo sormonterà le spese. Del sostentar le galline abbastanza s'è detto: proseguiremo adesso la trattazion che rimane.

CAPO V.

Del cogliere e covar le uova; guardar ed allevare i pulcini.

Questa razza di volatili per ordinario suol partorire, compiuto il solstizio brumale; e quelli tra essi, che più sono fecondi, ne' luoghi tepidi alquanto, al principiar di gennajo incominciano a far le uova; nelle contrade poi fredde, passata la metà dello stesso mese. Ma la fecondità loro si dee con acconcj alimenti promovere, acciocchè diano tanto più pre-

sto il parto. Ottima cosa è, porger a satollanza orzo mezzo cotto; perciocchè produce maggiori le uova e più frequenti i parti. Ma un cotal cibo vuolsi come condire, gettandovi dentro foglie e semenze di citiso; ambe le quali cose è creduto che assaissimo accrescano la fecondità di questi volatili. Sia poi, come ho detto, la misura de' cibi, due ciotole d' orzo alle galline che vagano: pur si dovrà un poco di citiso frammischiarvi, o, mancando questo, della veccia, o del miglio. Dovrà poi aver cura il guardiano, allor quando le galline faranno le uova, che abbiano paglia nettissima sul fondo de' nidi: ed egli di tratto in tratto gli spazzi, ed altro strame novissimo vi riponga; perciocchè si empion di pulci, e d' altri somiglianti animali, cui la gallina porta con sè, tornando allo stesso nido. Deve poi esser assiduo il guardiano, ed osservar quelle che fanno le uova; lo che manifestano le galline, tramezzando voci acute a frequenti singhiozzi. Egli ha dunque da osservare sino a che facciano le uova, e tosto andar intorno a' nidi, per raccorre quelle che saran nate, e segnar quelle che in ciascun giorno furono partorite, affinchè sian messe le più fresche sotto alle *chiocciolanti* (il qual nome dai contadini è dato alle galline che voglion covare); le altre sien riposte, o vendute. Per tanto le più acconcie ad esser dischiuse, sono le più fresche: si può nondimeno anche metter sotto la chioccia le riposate, purchè non sieno più vecchie di dieci giorni. Le galline poi d' ordinario, compiuto che abbiano il primo parto, bramano covare fin dalla metà di gennajo; il che non a tutte si dee permettere, perchè le novizie più giovano a fare le uova, che a schiuderle; e la bra-

mosía di covare affrenasi con una pennuccia fatta passare per le narici (1). Bisognerà dunque scescegliere per quest' uopo galline vecchie, le quali abbiano già più volte fatto il mestiere, e sopra tutto riconoscere le lor costumanze. perciocchè altre meglio dischiudono, altre più acconciamente allevano i nati pulcini; ma. per opposto, alcune le uova proprie e le altrui fanno in pezzi e consumano: il che quando fa taluna, converrà subito allontanarla. I pulcini poi da due o tre chiocce dischiusi, finchè sono ancor teneri, trasferir si debbono ad una sola, che sia la miglior nudrice; ma presto presto, finchè la madre non può per la somiglianza distinguer i suoi dagli estranei. Nondimeno ha da usarsi misura, non dovendo essere più di trenta capi; perciocchè dicono, che maggior torma di questa da una sola chioccia non può esser nudrita. Delle uova da covare si osserva, che sia il numero dispari, e non sempre lo stesso, dacchè nella prima stagione, cioè nel mese di gennajo, quindici debbon porsi, nè mai di più; in marzo diciannove e non meno; in aprile ventuna: indi per tutta la state sin al principio d'ottobre, altrettante (2). Superflua in appresso è la cura di tal faccenda, perchè i pulcini schiusi in fredda stagione, per lo più muojono. Ma egli è parere di molti, che dopo il solstizio di state non sia buona la

---

(1) Con questa tortura non solo distolgonsi dal covare, ma talvolta si uccidono, come altri ha osservato.

(2) Credo benissimo, che il tepore della gallina, stendendosi più a largo, si comunichi ad un maggior numero d'uova, quando la stagione è più calda; ma il numero pari o dispari non so capire qual vantaggio prometta egli.

covatura, perchè dopo quel tempo i pulcini, sebben facili da educare, non però crescono a giusto segno.

Tuttavia ne' luoghi prossimi alla città, dove i pulcini da nido si vendono a non piccoli prezzi, è da approvarsi l'educazione estiva. Quando poi si metton uova a covare, sempre si dee por mente di far ciò a crescer di luna, dal giorno decimo al quintodecimo (3); perciocchè ed è opportunissimo il metterli circa in questi giorni, e devesi condur la cosa per modo, che all'uscir de' pulcini cresca nuovamente la luna. Giorni ventuno richiedonsi per animar le uova della gallina, e foggiarle a guisa d'augello; ma un poco più di ventisette per quelle della pavonessa e dell'oca: le quali se talvolta si dovessero porre sotto a galline, lasceremo prima ch' esse per dieci giorni covino la strania prole; indi finalmente riceveranno della loro schiatta quattr' uova, e non più di cinque, da riscaldare; ma queste altresì grandissime, perciocchè dalle picciole nascono minuti volatili. Quando poi taluno vorrà far nascere quanti più maschi possa, metterà a covare tutte le uova più lunghe ed acute; quando, all'opposto, femmine, i più rotondi (4). L'usanza poi di metter uova a covare, da coloro che più scrupolosamente si adoperano in queste faccende, fu insegnata siccome segue:

Prima scelgono i più appartati nidi, acciocchè le madri covando, non abbian disturbo dalle altre galline; indi innanzi di porvi il letto, con diligenza li nettano, e con zolfo e bitume e con

(3) Vedete qual bella avvertenza!

(4) Non ho prove per accertare la verità o la falsità della regola.

teda ardente spurgano le paglie, che hanno da stendervi sotto, e rimondate le gettano dentro i nidi, formando il letto incavato per guisa, che nè al volarvi dentro la chioccia, nè al balzarne fuori, le uova rotolando ne cadano. Anche moltissimi sotto le paglie de letti pongono un poco d'erba, e ramicelli d'alloro, ed altresì capi d'aglio con chiodi di ferro: le quali cose tutte sono credute rimedj contro de' tuoni (5), per cui si guastano l'uova, e gl'infermi pulcini vengono uccisi prima che del tutto nelle lor parti sieno compiuti. Chi poi mette le uova, osserva di non allogarle ad una ad una colla mano entro il nido, ma d'unir l'intero numero delle uova in un vasello di legno, indi tutto nel preparato nido mollemente versarlo (6). Devesi poi alle galline che covano, metter accanto il cibo, affinchè satolle si fermino più vogliosamente nei nidi, nè col vagar alquanto da lungi, rinfreschino le uova; le quali sebben rivolgano esse co' piedi, pur deve il gallinajo, quando son le madri balzate fuori, girarvi d'intorno, e colla mano voltarle, acciocchè, conceputo un egual calore, facilmente si avvivino. Anche, se alcune sono dalle unghie offese o spezzate, rimoverle; e, fatto ciò, nel diciannovesimo giorno osservare, se i pulcini co' lor beccucci abbiano forate le uova: ed ascolti, se

---

(5) La Fisica de' nostri giorni crederebbe anzi nocevole per quest'effetto medesimo il ferro, ed ogni altro metallo conduttore della elettricità; se pur, senza conoscerla, intendevasi praticamente di voler deviarla.

(6) Dicane la ragione chi può saperla.

pigolano; conciossiachè sovente per la grossezza de' gusci non ponno sbucare. Converrà pertanto, i pulcini che non escono, cavar fuori a mano, e porgli da riscaldare sotto la madre, nè far questo per più di tre giorni, perciocchè le uova, che dopo ventun dì stanno zitte, mancano di pulcini, e quelle debbon togliersi via, per non rattener più a lungo con vana speranza la chioccia, che ha già compiuta la covatura.

Non bisogna poi levare ad uno ad uno i pulcini, secondo che nacquero, ma per un giorno lasciarli colla madre nel nido, e privarli d'acqua e di cibo, finchè sien tutti dischiusi. Nel dì appresso, quando la torma è formata, si mette abbasso in questa maniera: Sopra un crivello da veccia, o anche da loglio, che già siasi adoperato, si pongano i pulcini; poi con fuscelli di puleggio si affumino: ciò sembra impedir la pipita, che teneri prestissimamente gli uccide. Si deggiono dopo ciò chiuder in una gabbia insieme colla madre, e mediocremente nudrire con farina d'orzo bollita nell'acqua, o di adoreo spruzzata col vino; perciocchè l'indigestione sopra tutto è da schivare; e quindi per tre giorni deggionsi nella gabbia rattener colla madre i pulcini; e prima di mandargli fuori a prendere nuovo cibo, tasteggiarli ad uno ad uno, acciocchè nella gola niente abbiano di quel di jeri: perciocchè se non è vôto il gozzo, egli è segno d'indigestione, e deggionsi tener digiuni finchè digeriscano. Nè poi si vuol permettere, che teneri divaghino a lungi; ma rattenerli d'intorno alla gabbia, e pascerli di farina d'orzo, finchè si rassodino, e guardarli dall'alito delle bisce, di cui è sì pestilente l'odore, che tutti

gli ammazza (7). Ciò schivasi, bruciando più volte corno di cervo, o galbano, o capegli di donna (8), coi quali profumi tutti ordinariamente allontanasi quella ribalderia. Si dovrà inoltre aver cura che stieno tepidi, perchè non reggono al caldo, nè al freddo; ed è ottima cosa tenerli con la madre nel pollajo rinchiusi, e dopo quaranta dì lasciargli andar divagando. Ma ne' primi come giorni d'infanzia sono da prender per mano, e levarne dalle natiche sotto la coda le picciole piume, affinchè, di sterco imbrattate non s'induriscano, e chiudano la naturale uscita; al che pur ovviando, tuttavia spesso accade, che il ventre non abbia sfogo; quindi si pertugia con una penna, e si fa strada ai digeriti alimenti.

A' pulcini poi, fatti già più gagliardi, ed anche alle stesse madri, sarà da tener lontano il malore della pipita, il quale acciocchè non producasi, in nettissimi vasi, e quanto mai purissima, daremo l'acqua; e del pari sempre affumeremo i pollai, e gli sgombreremo, purgati dagli escrementi. Chè se il malanno durerà tuttavia, sono alcuni, che degli spicchi d'aglio imbevuti d'olio tepido metton entro alle fauci. Bagnano altri con tepida orina umana la bocca delle galline, e tengonla stretta fin tanto che quell' amarezza le necessiti a mandar fuori la nausea catarrale per le narici. Anche l'uva, che dai Greci è detta *vite salvatica*, è giovevole meschiata col cibo, o tritata, e data bere

(7) Potrà esser vero; io confesso di non saperlo, e di non crederlo a prima giunta.

(8) Vedete nel Libro VII, Capo IV, la nota (3).

con acqua. Questi rimedj si praticano quand'è mediocre il male; chè se il catarro circonda gli occhi, e già l'animale rifiuta i cibi, si squarciano col ferro le gote, e il marciume sotto gli occhi raccolto si spreme tutto, indi un po' di sale pesto si frega nelle ferite. Questo male principalmente nasce da freddo e da fame che i polli patiscano, ed anche dal ber nella state un'acqua nei cortili stagnante; altresì dall'essersi loro lasciato mangiar fichi o uva immatura; ma non a satollanza; da' quali cibi appunto si dee guardargli: e nauseosi ad essi li rende l'uva lambrusca, colta da' cespuglj immatura, la quale cotta con farinata minuta di frumento, si mette loro davanti quando hanno fame; e disgustati da quel sapore, ogni qualità d'uva rifiutano. Simile è l'uso da fare del fico salvatico, il quale, bollito insieme colla pastura, si porge, e quindi produce nausea de' fichi (9).

Anche la costumanza, come per gli altri animali, di sceglier tutti gli ottimi, e di vender i meno buoni, si osservi ugualmente in questi, sicchè ogni anno nella stagion d'autunno, allorchè cessa il loro prodotto, si scemi anche il novero. Saranno dunque da noi appartate le vecchie galline, cioè quelle che oltrepassarono i tre anni; del pari quelle, che o sono poco feconde, o poco buone nudrici, e principalmente quelle, che le loro uova, o le altrui consumano; e non meno quelle che cominciarono a cantar come i galli, ed altresì a scalpitare; così anche i polli tardivi, che, nati dopo il

(9) Sarà grande la docilità de' polli, se non tenteranno mai più alcuna prova di fichi dolci e d'uve mature.

solstizio, non hanno potuto crescere a giusto segno. Quanto a' galli sarà diversa la pratica; e conserveremo i pregevoli fino a tanto che potranno render feconde le femmine; perciocchè tra questi volatili i buoni mariti sono più rari. Ancora in quel tempo stesso, che cesseranno le galline di far le uova, cioè fin dalla metà di novembre, deggiono sottrarsi i cibi di maggior prezzo, e darsi i vinacciuoli, che sono atti abbastanza per la pastura, talvolta aggiungendo vagliature di grano.

CAPO VI.

Come si serbino le uova.

A queste cure altresì non è strania quella di guardar lungo tempo le uova; le quali sotto alle paglie nel verno, o alle crusche la state, acconciamente si serbano. Alcuni prima per sei ore le coprono di sale tritato; indi le lavano, e poi sovrappongonvi paglia o crusca: molti ci ammonticchiano fave sode; alcuni anche frante; altri le ricoprono di sale intero; altri le indurano in salamoja intepidita. Ma tutto il sale, siccome impedisce la putrefazione, così scema le uova, nè permette che restino piene: la qual cosa distoglie chi compera. Per lo che nè pur coloro che tuffano le uova nella salamoja serbano la loro interezza.

CAPO VII.

Dell' ingrassare il pollame.

Il modo altresì d'impinguar le galline, sebben mestiere sia questo di pollajuolo, non di contadino, tuttavia, perchè non difficile da riuscirne, ho creduto doversi insegnare. A tal uopo richiedesi un luogo assaissimo caldo (1), e del più scarso lume, nel quale ad uno ad uno in anguste gabbie, o sporte, stien chiusi, ed appesi i volatili; ma talmente stretti, che non si possano volgere. Abbiano per altro fori d'ambe le parti, dall'uno de' quali metter fuori la testa, dall'altro la coda e le natitiche; sicchè possano e prender i cibi, e, digeriti, tramandarli per guisa che non s'imbrattino con gli escrementi. Sotto poi distendasi paglia nettissima, o fieno morbido, cioè tardivo, perciocchè se duro hanno il letto non facilmente s'impinguano. Tutta la piuma della testa, e di sotto le ali e le cosce dipelasi: quella, perchè non produca pidocchi, questa, acciocchè con lo sterco non faccia piaghe alle parti della natura. Si dà poi mangiare farina d'orzo, spruzzata la quale con acqua, e impastata, se ne formano bocconi per ingrassar il pollame. Vuolsi per altro dargli un pò scarsamente nei primi giorni, finchè si avvezzino a più smaltire; perciocchè si dee schifar sopra tutto l'indige-

(1) Tepido sembra più acconcio che assaissimo caldo; perciocchè la soverchia traspirazione dell'animale non può esser favorevole ad impinguarlo.

stione, e tanto porgere, quanto possono digerire: nè prima s'ha d'apprestare nuova pastura, che palpato il gozzo si riconosca, della vecchia non esserci niente rimaso. Satollata poi la gallina, abbassando a poco a poco la gabbia, mettesi a terra, ma in modo che non divaghi, e più tosto, se alcuna cosa c'è che la stuzzichi o punga, la rintracci beccando. Questa è la cura quasi comune di coloro che ingrassano; quelli poi che vogliono render il pollame non solo pingue, ma, di più, tenero, con recente acqua melata spargono la farina della qualità sopraddetta, e con quella lo ingrassano: alcuni a tre parti d'acqua una ne mescono di buon vino, ed inzuppando pan di frumento, con esso ingozzano il pollo, che nel primo dì della Luna, il che pur deve osservarsi (2), cominciato ad impinguare, nel vigesimo è sopraggrasso. Che se avrà noja del cibo, si dovrà per altrettanti giorni scemarglielo, quanti ne saranno dell'ingrassamento già corsi; ma però in guisa, che tutto il tempo dell'impinguare non vada oltre al vigesimo quinto giorno di Luna. Egli è poi di pratica stabilita il destinare a' più lauti banchetti qualunque sia pollo più grosso; perciocchè in tal modo all'opera ed alla spesa vien dietro una corrispondente mercede.

CAPO VIII.

Governo dei colombi.

Col mezzo stesso riesce far grassissimi i colombi salvatici, e i casalinghi: nè però nell'impinguar co-

(1) Da chi ne ha voglia si osservi per passatempo.

lombi è sì grande la rendita quanto nell'allevarli; dacchè il possedimento ancora di questi non è mal confacente alle cure del buon contadino. Ma cotal qualità d'animali con minor governo si nutre in lontane contrade; ove si permette a' volatili una libera uscita; perciocchè in cima o alle torri, o alle più alte fabbriche frequentano le stanze assegnate con aperte finestre, per cui svolazzano fuori in cerca de' cibi. Tuttavia per due o tre mesi ricevono alimenti tenuti in serbanza: pel tempo restante pascono sè medesimi colle semenze della campagna. Ma così non possono fare in vicinanza delle città, essendo quivi accalappiati dagli uccellatori con varie insidie: perciò fa d'uopo cibargli in casa rinchiusi; e non già in una parte bassa del villesco recinto, nè fredda, ma in alto si dee fare un solajo che guardi il il mezzodì vernale (1), e ne' suoi muri, per non ripeter cose già dette, come pel gallinajo abbiamo insegnato, uno presso l'altro s'incavino gli stanzini; e se così non si può, cacciati entro de' paliccìuoli, vi si sovrappongano tavole, sulle quali le nicchie o nappi di terra cotta, si adattino, dove i colombi facciano il nido, postivi davanti de' limitari, pe' quali giungano a' loro covi. Il luogo poi tutto, e gli stanzini stessi delle colombe, hanno da pulirsi d'intonico bianco; perciocchè di quel colore singolarmente dilettasi questa schiatta d'augelli. Nè meno debbonsi lisciar i muri al di fuori, sopra tutto all'intorno della finestra; e sia quella collocata per modo, che nella maggior parte del giorno d'inverno riceva il sole, ed abbia d'incontro una gabbia abbastanza

(1) Vedete la nota (1) al Libro I, Capo VI.

capevole, difesa da reti, che non lasci entrar gli sparvieri, e riceva le colombe che escono al sole, ed altresì dia l'uscita nella campagna alle madri che covano le uova, o i pulcini, affinchè, quasi per grave servaggio d'una perpetua custodia, rattristandosi, non invecchino; perciocchè come hanno un po' svolazzato intorno alle case, rallegrate ristoransi, e più vigorose tornano a' loro parti, per cagion de' quali nè pur tentano di vagar da lungi, o fuggire. I vasi, ne' quali porgesi l'acqua, deggiono somigliar quelli delle galline, sicchè i colli possano entrarvi per bere, ma per istrettezza non le colombe, che bramano di lavarsi; perchè ciò nè alle uova, nè ai pulcini, cui esse per lo più covano, torna conto. Per altro converrà che i cibi sieno sparsi accanto de' muri, essendo quelle parti del colombajo vote ordinariamente di sterco. Pasture più acconce sono credute la veccia, o il veggiolo, poi ancor la lenticchia, ed il miglio, e il loglio, e non meno le vagliature del grano, e se altri legumi ci ha, de' quali nudronsi ancor le galline. Debbesi poi tratto tratto spazzare e nettar il luogo, perchè quanto è più pulito, tanto più veggonsi allegri i colombi; e son eglino schifiltosi per modo, che spesso, prendendo in odio le proprie stanze, se possono volarne fuori, le lasciano. Ciò suole avvenir di frequente in quelle contrade ove libere hanno le uscite; ed affinchè non accada, abbiamo l'antica regola di Democrito. C'è una razza di sparviere, da' contadini chiamato *gheppio*, che fa il nido per lo più nelle case. I suoi pulcini chiudonsi ad uno ad uno in pentole di terra cotta, e mentre ancor fiatano, si sovrappongono coperchj a que'

vasi; ed intrisi di gesso, appendonsi negli angoli del colombajo: tal cosa fa nascere ne' colombi sì grande amore al luogo, che non l'abbandonano mai (2). Voglionsi poi scegliere per l'allevatura nè le vecchie colombe, nè le troppo giovani, ma di grandissimo corpo; e aver cura, se sia possibile, che i pulcini, come furono schiusi, non mai si dividano; perciocchè solitamente, se sono così accompagnate, allevano maggior prole: o altrimenti di certo non uniscansi razze straniere, come d'Alessandria, e della Campania; perciocchè amano meno le disuguali compagne, e perciò nè molto si accoppiano, nè spesso producono. Il color della piuma nè sempre, nè uno stesso da tutti venne approvato; e perciò qual sia l'ottimo, non facilmente può dirsi. Il bianco, che in ogni luogo vedesi comunemente, non troppo da molti si loda, nè però dee schivarsi nelle colombe che si tengono al chiuso; laddove in quelle che vagano, è sommamente da riprovare, perciocchè con somma facilità lo sparviere l'adocchia. La fecondità poi, ancorchè di gran lunga minore che quella delle galline, tuttavia rende maggior guadagno; poichè ed alleva otto volte l'anno i pulcini, se è buona la madre, e riempiono la cassa del padrone coi loro prezzi, siccome l'insigne autore Marco Varrone ci afferma, che lasciò scritto, come anche in quella età sua più severa ciascun pajo soleva esser venduto

(2) Prima di ridere per questa ricetta curiosa, bisognerà spiegare l'occulta attrattiva che fa volar gli uccelli verso la civetta ed il nibbio.

mille sesterzi (3). Ma del nostro secolo abbiam vergogna, se creder vogliamo, trovarsi gente che per quattromila sesterzi comperi un pajo d'augelli (4). Se non che io stimo, esser anche più da sofferirsi costoro, i quali con gran somma di contanti si procacciano il possedere ed aver in pronto gl' incentivi delle delizie, che quelli, i quali tracannano il Fasi del Ponto (5), e le Scitiche paludi della Meotide: ormai nell'ubbriachezza ruttano uccelli del Gange, e d'Egitto.

Per altro si può anche in questa uccelliera praticar, com'è detto, l'ingrassamento; perciocchè soppravvenendo colombe sterili, o di brutto colore, a somiglianza delle galline s'impingnano. Ma i pippioni s'ingrassano più facilmente sotto le madri, se, quando sono già vigorosi, prima che levino il volo, poche penne lor togli, e scavezzi le gambe; affinchè stieno fermi in un luogo solo, e porgi a' lor genitori abbondevol cibo, con cui e sè stessi e i figliuoli nudriscano più largamente. Alcuni stringono leggermente le gambe; perchè rompendole,

(3) Questo prezzo di due colombi all'età di Varrone, fu poi all'età di Columella il prezzo d'un giugero di terra, come abbiamo veduto nel Libro III, Capo III, e, come poco appresso vedremo, il valore di quattro giugeri pareggiò il valore d'un pajo d'augelli.

(4) Cose in vero da strabiliarne, proporzionando questi prezzi con quelli delle derrate vilissime date in cibo a' colombi. Ma se qui parlasi d'augelli stranieri, il capriccio ed il lusso rendono qualsisia cosa credibile.

(5) Qui, a parere di Schneider, l'autore dinota i fagiani, che da Varrone non furono nominati, perchè non al suo tempo, ma dopo, recati a Roma.

credono che ne venga dolore, e da questo magrezza. Ma un sì fatto modo niuna grassezza produce; conciossiachè, mentre si sforzano di spacciarsi da quei legami, non posano, e con questo cotal esercizio niente aggiungono al corpo. Le gambe rotte non addolorano di là da due giorni, o tre al più, e tolgono la speranza d'andar vagando.

CAPO IX.

Dell' ingrassar le tortore.

Superflua è la cura d'allevar tortore, perchè questa schiatta d'augelli nè fa, nè schiude le uova nell'uccelliera. Come son prese a stormo, si destinano ad impinguare; e quindi con minor cura s'ingrassano che gli altri uccelli: ma non in ogni stagione; perciocchè nel verno, qualunque industria si pratichi, difficilmente impinguano; e tuttavia perchè i tordi più abbondano, delle tortore scema il prezzo. Nella state, per opposto, anche spontaneamente, solo che abbiano a lor voglia il cibo, s'ingrassano; imperocchè non altro si fa che porgere la pastura, ma principalmente miglio, non già perchè meno impinguino col frumento, o con altre biade, ma perchè de' semi del miglio si dilettano sopra tutto. Nell' inverno per altro bocconi di pane inzuppati nel vino, più presto che altri cibi, le ingrassano, come anche i colombi salvatici. Pe' loro ricetti non si formano, come per li colombi, nicchie o stanzini incavati, ma peducci, piantati a corda nel muro, portano piccole stuoje di canapa, con reti stese davanti, le quali impediscano il volo;

dacchè per esso il corpo dimagra. Quivi si cibano continuamente di miglio o frumento; ma questi grani altramente non deggiono darsi che secchi. Mezzo moggio di cibo satolla cento venti tortore al giorno. L' acqua sempre fresca, e quanto si può nettissima. porgesi in vaselli sì fatti, come per le galline e i colombi: le piccole stuoje si nettano, affinchè i piedi non brucinsi per lo sterco: il qual però ancora, come di tutti gli uccelli, fuorchè da nuoto, diligentemente vuolsi riporre per cultura di campi e d' arbori. Delle tortore non è per l' ingrassamento sì acconcia la vecchia età, come la novella. Perciò intorno alla messe, quando i pulcini sono già rassodati, si fa la scelta.

CAPO X.

Dell' ingrassare i tordi.

Maggior industria e spesa s' impiega ne' tordi, i quali per vero in ogni campagna, ma più giovevolmente in quella si pascono in cui furon presi, essendo malagevole il trasferirli, perchè, rinchiusi nelle gabbie, moltissimi si discorano; lo che pur fanno allor quando vengono dalla rete immantinente cacciati nell' uccelliera. Per tanto, affinchè ciò non accada. vuolsi frammischiarli co' veterani, i quali, pasciuti dagli uccellatori per questo fine, servano come ad allettare i prigioni, e, tra mezzo ad essi volando, rattemprino la lor tristezza; conciossiachè per tal modo i salvatici s'avvezzeranno ad appetir l' acqua e i cibi se vedranno far così gli ammansati. Bramano al par de' colombi un luogo difeso e

solatio; ma in quello, fatti de' fori nelle pareti opposte, adattansi pertiche di traverso, sulle quali si fermino, quando, satolli di cibo, vogliono riposare. Quelle pertiche non deggion sopra terra maggiormente innalzarsi che quanto comporta la statura d'un uomo, sicchè stando in piedi possa toccarle. Comunemente i cibi si pongono in quelle parti dell'uccelliera, che sopra non hanno pertiche, acciocchè più netti rimangano. Sempre poi deggionsi porgere fichi secchi, diligentemente pestatati e misti con fior di farina, in tale abbondanza, che pur ne avanzi. Alcuni masticano i fichi, e poi li presentano; ma far ciò per un numero alquanto grande, è difficile che torni conto; perciocchè nè a scarsa mercede accordasi gente per masticare, ed ella stessa per la dolcezza del frutto consumane alquanto. Molti stimano, doversi porgere varietà di cibi, acciocchè un solo non venga a nausea: tal è il por davanti semenze di mirto e lentisco, bacche altresì d'ulivastro e d'edera, e sì pur di corbezzolo; conciossiachè tali augelli anche nelle campagne d'ordinario appetiscono queste cose, le quali eziandio, quando son essi nelle uccelliere posati, sgombrano le lor nausee, e rendono lo stormo più ingordo: il che assaissimo torna conto, perchè con più copiosa pastura più presto ingrassa. Sempre però ancora de' canaletti pieni di miglio si pongon davanti; ch' è sodissimo cibo; imperocchè le cose da noi dette di sopra, si danno per companatici. I vasi, ne' quali porgere l'acqua fresca e netta, non sieno da quelli per le galline dissomiglianti. Mercè di questa spesa e diligenza, Marco Terenzio (1) ci fa

---

(1) Varrone.

sapere, che spesso furono i tordi comprati per tre danai l'uno, a' tempi degli avi, ne' quali i trionfatori davano banchetto al popolo. Ma ora il lusso dell'età nostra ha renduti tali prezzi ordinarj; sicchè nè pure pe' contadini è spregevole questa rendita. Delle schiatte d'animali, che si nudricano entro al villesco recinto, abbiamo pressochè in tutto parlato: ora è da dir di quelle, alle quali anche si permette l'uscita nelle agresti pasture.

CAPO XI.

De' pavoni.

L'allevar pavoni richiede anzi la cura d'un civile padron di casa che d'un ruvido contadino; ma tuttavia nè pur disconviene al coltivatore, che rintraccia per ogni parte l'acquisto di que' diletti coi quali addolcisca la solitudine della campagna: or la beltà di cotali augelli ricrea gli estranei ancora, non che i padroni. Nelle boscose isolette pertanto, quali son quelle di rincontro all'Italia, la razza di questi volatili con somma facilità si conserva; perciocchè, non potendo essi nè in alto, nè per lunghi tratti scorrer volando, poi anche non essendovi da temer rapina del ladro e de' nocivi animali, con sicurezza divagano senza guardia, e maggior quantità si procacciano di pastura. Le femmine spotaneamente ancor esse, quasi da schiavitù prosciolte, nutrono con maggior cura i pulcini; nè altro il soprastante ha da fare, che in un'ora stabilita del giorno, dato il segnale, adunar la torma presso al recinto villesco, e por davanti un po' d'orzo a' pavoni che in-

sieme accorrono, sicchè nè patiscano fame, e il numero di quei che vengono si riscontri. Ma rara è la sorte d' un possedimento di cotal fatta: per lo che ne' luoghi entro terra devesi usare maggior diligenza; e si pratichi essa nel modo che segue: Un campo in pianura, erboso, e imboschito si chiude con alta muriccia, a tre lati della quale si aggiungon de' portici, ed al quarto due stanze, una che serva d' abitazione al guardiano, l' altra di ricetto a' pavoni. Poi sotto i portici si fanno ordinatamente serragli di canne a foggia di gabbie, simili a quelli che sovrappongonsi a' tetti del colombajo: tali serragli con ingraticolati di canne frapposti si dividono in guisa, che abbiano dall' uno e dall' altro lato un accesso. Deve poi esser privo d' umidità il ricetto; nel suolo del quale ordinatamente si piantano de' palicciuoli corti, le cui cime sono assottigliate e piallate per imboccarsi coi fori delle pertiche di traverso. Queste pertanto quadrate sovrappongonsi a' palicciuoli affinchè accolgano il pavone, che sopra vi balza; ma sono da poter levarsi, acciocchè, quando fa mestieri, tolte via da' palicciuoli, diano l' adito libero a chi spazzerà la stanza. Questa razza d' augelli, compiuti che abbia i tre anni, ottimamente ingenera; conciossiachè la più tenera età o è sterile, o poco feconda. Il pavone maschio è libidinoso al pari del gallo, e richiede però cinque femmine; perciocchè, se ne monta più volte una o due gravide, guasta le uova appena concepite nel ventre, e non lascia che sien condotte al parto, cadendo esse da' luoghi della generazione immaturi. Sul finire del verno, con cibi eccitanti a lussuria vuolsi accender in ambi i sessi l' ardore;

al che assaissimo giova, se abbrustolate fave sopra un debole fuoco, porgerai tepide ogni cinque giorni a digiuno. Non oltrepasserai però la misura di sei ciotole per ogni uccello; nè a tutti alla rinfusa è da spargere questa pastura, ma in ciascun serraglio, che aveva io suggerito doversi coprir di canne, osservata la proporzione per cinque femmine con un maschio, si dee porre il cibo, e sì pure l'acqua, che sia buona da bere. Ciò fatto, i maschi si dipartono, ciascuno nel suo serraglio insiem colle femmine, ed ugualmente l'intera torma si pasce; perciocchè, anche in questa schiatta, de' maschi si trovano battaglieri, che dal cibo e dalla monta discacciano i meno forti quando non sieno per cotal guisa divisi.

Ne' luoghi solatii d'ordinario agita i maschi la frega quando cominciò il Favonio a soffiare: quel tempo è dalla metà di febbrajo avanti il mese di marzo. Segnali sono di riscaldata libidine, quando il pavone sopra sè stesso, come ammirandosi, distende le penne della coda ingemmate; il che dicesi *far la ruota*. Dopo l'accoppiamento si deggion subito custodire le madri, affinchè non altrove che nella loro stanza facciano le uova; e spesso colle dita le parti naturali delle femmine voglionsi ricercare, perciocchè quelle hanno in pronto le uova, alle quali già si approssima il parto. Si dee pertanto rinchiuderle, quando fra poco avranno a deporlo, acciocchè non partoriscano fuori del chiuso; e particolarmente nei tempi de' loro parti, vuolsi ammontar assai strame nell'uccelliera, per maggior sicurezza che intere vengano accolte le uova, sendo che d'ordinario le pavonesse, come vennero al notturno riposo, appoggiate sulle anzidette pertiche li

spingono fuori; e quanto essi caddero più da vicino e morbidamente, più intatta la sanità loro conservano. Ne' tempi adunque del parto si dovrà ogni mattina girar attentamente intorno alle stanze, e raccor le uova giacenti; le quali quanto più fresche son poste sotto le galline a covare, tanto più agevolmente vengono schiuse. Il così fare giova assaissimo all' interesse del padrone di casa; perciocchè le pavonesse che non covano, comunemente partoriscono tre volte l'anno; ma quelle che stanno sopra le uova, consumano, schiudendo o anche allevando i pavoncelli, tutto il tempo della fecondità.

Il primo portato è per ordinario di cinque uova; il secondo di quattro, il terzo di tre, o di due. Nè torna conto l' avventurare, che uova di pavonessa siano covate da galline di Rodi, le quali nè anche i lor parti acconciamente nudricano; ma scelgansi le più grosse vecchie galline di schiatta nostrale, e queste per nove giorni, dal primo crescere della Luna (1), covino nove uova, delle quali cinque sien di pavone, e di gallina le altre. Indi nel decimo giorno, tutte quelle di gallina sottraggansi, ed altrettante fresche della schiatta medesima si sottopongano, affinchè nel trigesimo giorno di Luna, ch'è per lo più la nuova, dischiudansi con quei di pavone. Non isfugga però all'attenzion del guardiano l'osservare quando va via la chioccia. e l'andar di frequente alla stanza, e le uova di pavonessa, che difficilmente dalla gallina per la loro grossezza son mosse, voltar colla mano; per fare la qual cosa con più diligenza, s'ha da segnar coll'inchiostro un lato

(1) Solite ciance.

delle uova: il che all' uccelliere darà l' indizio se dalla gallina sieno stati rivolti. Ma ricordiamoci, come ho detto, che a quest' uopo s' apparecchino le galline della corte più grosse; le quali, se sono di corporatura mediocre, non debbono covar più che tre uova di pavone, e sei della propria schiatta.

Quando sien poi fatti i pulcini, dovranno quelli della gallina esser trasferiti ad altra nutrice, e di mano in mano i pavoncelli, che nasceranno, raccogliersi presso una sola, finchè una torma ne venga di venticinque capi. Schiusi però i pavoncelli, similmente come i pulcini della gallina, il primo dì non siano mossi; il vegnente, insiem colla allevatrice, trasportinsi in una gabbia: e ne' primi giorni si cibino di farinata d'orzo spruzzata col vino, ed altresì d'una minestruccia di qualsisia biada, cotta e raffreddata: passati poi alcuni dì, a questo cibo sarà d' aggiungere porro di Taranto (2), e formaggio tenero, gagliardamente spremuto; manifesto essendo che il siero nuoce a' pulcini. Anche per cibarli sono credute utili le locuste, toltine via i piedi; e di tali cose fino al sesto mese deggion esser pasciuti: di poi basta dar orzo a mano. Per altro si può, trentacinque giorni dacchè sono nati, anche nella campagna sicuramente condurli; e la torma segue, come sua madre, la gallina che va chiocciando. Chiusa in una gabbia, vien essa dal guardiano portata nel campo; e posta fuori, con un piede a lunga cordicella legato, si custodisce, mentre i pavoncelli le svolazzano intorno; e come son essi a satollanza pasciuti, riconduconsi nel recinto, seguendo, siccome

(2) Cioè tozzareccio, come spiega Schneider.

ho detto, il chiocciare della mudrice. Si accordano poi gli autori, insegnando, non doversi altre galline, che allevano pulcini della loro schiatta, pascere nel luogo stesso; perciocchè, veduta de' pavoni la prole, tralascian esse d'amare, ed abbandonano innanzi tempo i pulcini propri, che lor vengono appunto in odio, perchè nè in grandezza pareggiano, nè in beltà i pavoncelli. Le malattie, che alle galline sogliono esser nocevoli, danneggiano questi volatili ancora; ma nè pur altri rimedi sono insegnati, che quali si praticano colle galline, sendo che e la pipita, e l'indigestione, e se altri malanni ci sono, si allontanano co' rimedi stessi che abbiam proposti. Quando poi hanno i pavoncelli oltrepassato il settimo mese, voglionsi chiudere nella stanza con gli altri pel riposo notturno; ma si dovrà por mente che non istieno a terra: e quelli che sogliono così dormire, deggiono esser alzati, e posti sopra le pertiche, acciocchè non patiscan di freddo.

CAPO XII.

Delle galline Numidiche, e delle salvatiche.

Quasi la stessa, che de' pavoni, è l'educazione delle galline Numidiche. Per altro le galline salvatiche, dette campestri, obbligate a schiavitù, non ingenerano; e perciò riguardo a quelle nient' altro insegniamo. se non che loro porgasi a satollanza il cibo, affinchè sien pasto a' banchetti tanto più acconcio.

CAPO XIII.

Delle Oche.

Or vengo a quegli augelli, che da' Greci sono chiamati *amfibj*, perchè non solo richiedono le pasture terragne, ma le acquajuole ancora, nè più sono avvezzi al suolo che alla palude. Tra essi principalmente l'oca è a'contadini gradita, perchè nè richiede grandissima diligenza, e porge una guardia che sta più del cane all' erta, palesando collo strido l' insidiatore; come raccontano anche le storie nell' assedio del Campidoglio, allorchè per l'arrivo (1) de' Galli fece schiamazzo, tacendo i cani. Ma non in ogni luogo può aversi questo animale, come stima verissimamente Celso, che così dice: L'oca nè senz'acqua facilmente sostentasi, nè senza molta erba; nè dove sono piantagioni è giovevole, perchè bruca quanto di tenero può ghermire. Se però in alcun sito c'è fiume, o lago, e abbondanza d' erbe, nè troppo dappresso seminati di biade, anche questa razza d' animali s' ha da nudrire, il che dover farsi, noi altresì giudichiamo, non perchè sia di provento grande, ma perchè di piccolissimo carico. Tuttavia ci porge paperi e piuma, la quale, non come la lana alle pecore, possiamo tosar una sola volta l' anno, ma strappar due volte: in primavera, e in autunno. Per queste ragioni, se la condizion de' luoghi il permette, quantunque poche, si dee pur allevarne, e destinar tre femmine ad

(1) *Adventu* anzichè *adventum*, per lezione di Pontedera nelle Opere postume, approvata da Schneider.

ogni maschio; perciocchè a cagion del peso (2) non può egli accoppiarsi con maggior numero. Chè anzi dentro al cortile, acciocchè sien difese, bisogna far a ciascuna de' separati serragli, ove dormano, e facciano l' uova.

CAPO XIV.

Serbatoj e governo delle oche.

Coloro poi che bramano posseder torme d' augelli da nuoto, formino i serbatoi, li quali riusciranno prosperamente quando pur sieno in questo modo disposti: Un cortile, separato da tutti gli altri bestiami, si chiude con una muriccia nove piedi alta, e circondata di portici, per modo che in qualche parte sia la camera del custode. Poi sotto i portici si fabbricano di scaglie, e anche di mattoncelli, de' serragli quadrati, ognuno de' quali basta che abbia tre piedi per ogni verso, e un ingresso per ciascheduno guernito di porticella forte; perciocchè al tempo del parto debbonsi chiudere con diligenza. Indi fuor del recinto villesco, e non lungi dalla fabbrica, se c' è palude o fiume, non cerchisi altr' acqua; altrimenti a mano forminsi delle pozze, ed una peschiera, ove possano gli uccelli tuffarsi; conciossiachè senza questo elemento, come senza quel della terra, non bene possono vivere. Ancora lor si destini un campo palustre, ma erboso; e si seminino altre pasture, come veccia, trifoglio, fien greco, ma principalmente, cicoria di quella razza che da' Greci è chia-

(2) Falsa ragione, già da altri notata

mata *seris* (1). Voglionsi anche a quest' uso sparger semi di lattuga più che altri mai; perciocchè ed è morbidissimo erbaggio, e da questi uccelli molto vogliosamente bramato, ed è poi pastura utilissima a' paperi. Preparate che sien queste cose, devesi procurar di scegliere maschi e femmine della maggior corporatura, e di color bianco; perchè c'è un' altra razza vaja, che, di salvatica ammansata, è divenuta dimestica: quella nè ugualmente è feconda, nè pari in pregio; per lo che non si dee nutricarla del tutto. All' accoppiamento delle oche la stagione più acconcia è dopo il solstizio brumale, ed alla covatura, dal principio di febbrajo o di marzo, fin all' altro solstizio, che cade nell' ultima parte del mese di giugno. Fanno poi la monta, non come i volatili, de' quali abbiamo prima parlato, stando fermi sul suolo; anzi d' ordinario la fanno ne' fiumi, o nelle peschiere: ed ogni oca fa l' uova tre volte l' anno, se non le si permetta di schiudere i proprj parti; e ciò maggiormente giova, che quando esse li covano, perciocchè e dalle galline son meglio nudriti, e diviene assai maggiore la torma. Partoriscono ad ogni portato, prima cinque uova, poi quattro, nell' ultimo tre: questo alcuni lasciano da educare alle stesse madri, perchè non avranno altre uova da fare nel rimanente dell' anno. Non si debbe poi altramente permettere che le femmine partoriscano fuori del chiuso; ma quando parrà che cerchino un posto, si dovrà stringerle e palpeggiarle; perciocchè se son prossime a partorire, col dito si toccano

(1) È creduta l' *indivia*, e si trova scritta in latino *seris* presso Varrone e Plinio.

l'uova che stanno all' estremità dei luoghi della generazione. Per la qual cosa debbono esser condotte al serraglio, e rinchiuse, acciocchè partoriscano; il che basta fare con ciascuna una volta; imperocchè ognuna ricorre a quel luogo stesso in cui partorì da prima. Ma all'ultimo portato, quando vogliam ch'esse covino, saranno da segnar le uova di ciascheduna, onde sieno poste sotto alle proprie madri; perciocchè si dice, che l'oca non ischiude uova d'altre se non ha sotto ancora le sue (2). Le uova poi di questa schiatta sotto alle galline si mettono, come quelle di pavonessa; al più cinque, al meno tre; e se sotto alle oche, per lo minor numero sette, e quindici pel maggiore. Ma è da osservare che sotto le uova si pongano radici d'ortica, le quali come rimedio le medicano (3), acciocchè non possano esser danneggiati i paperi schiusi; che, se teneri, dalle ortiche vengano punti, sono ammazzati. A formar e dischiudere i paperi ci vogliono trenta giorni in fredda stagione: in tepida bastano venticinque; ma le più volte nel dì trentesimo nasce l'oca. Ne' primi dieci giorni, finch' è piccina, si nudrica nel serraglio chiusa insiem colla madre: poi, quando il sereno permette, conducesi fuor ne' prati, ed alle peschiere; e bisogna aver cura che non sia o da' pungoli delle ortiche ferita, o mandata famelica al pascolo, ma sia satollata innanzi con foglie tagliuzzate di cicoria o lattuga; perciocchè, se tuttora è mal ferma, e giunge al pascolo bisognosa

(2) Afferma Schneider, che ciò in pratica è falso.

(3) Questa medicazione adunque tragitterà pel guscio dell' uovo, e bella ed intera giugnerà sin al futuro papero.

di cibi, fa tanta e sì ostinata forza a svellere i cespi, o l' erbe gagliarde, che rompesi il collo (4). Miglio altresì, o anche frumento meschiato con acqua, acconciamente si porge; e quando è rassodata un poco, spignesi nella torma delle compagne, e si ciba d' orzo, il quale non è inutile che porgasi alle madri ancora. L' unire poi oltre a venti paperi in un serraglio, non torna conto, nè al tutto rinchiuderli co' più grandi; perciocchè dal più robusto è ammazzato il debole. Le stanze, in cui dormono, bisogna che sieno asciuttissime, e col suolo coperto di paglie, o, mancando queste, di qualsisia fieno più grossolano. Come per li pulcini delle altre schiatte, deggiono aversi le stesse avvertenze, che nè biscia, nè vipera, o gatto, o anche donnola introdur si possa; le quali rovine per lo più stendono morti i paperi. Alcuni ci ha, che alle oche, quando covano, pongon davanti orzo ammollato, nè permettono che le madri abbandonino sovente il nido; poi a' pulcini dischiusi presentano, ne' primi cinque giorni, paniccia d' orzo, o farro ammollato, come a' pavoni. Altri ancora porgono verde nasturzio, tagliuzzato minutamente, insieme con acqua; ed è loro gratissima questa pastura. Poi quando pervennero a' quattro mesi, tutti i più grandi si destinano ad ingrassare, perchè a questo è creduta principalmente la tenera età più acconcia: ed è facile impinguar questi uccelli; perciocchè veramente, oltre la paniccia e il fior di farina tre volte il giorno, nient' altro c' è bisogno di dare, sol che si lasci li-

(4) Dicono la stessa cosa Varrone e Plinio, citati da Schneider; e forse dicono tutti d' accordo una fanfaluca solenne.

bero il bere con abbondanza, nè si permetta il vagare; e stiano in luogo caldo e privo di lume: le quali cose molto giovano a produrre il grasso. Per tal guisa in due mesi, anche i più grandi s' impinguano; chè i più teneri polli spesso in quaranta giorni si fanno grassi.

CAPO XV.

Serbatoi d' Anitre e d' altri uccelli amfibj.

Somigliante è la cura, ma più grande la spesa pel serbatojo delle anitre, nudricandosi esse rinchiuse, come ancor le farchetole, le boscidi (1), le folaghe, e simili uccelli, che vanno ruzzolando per le pozze e paludi. Eleggesi un luogo piano, ed altamente si chiude con una muriccia di quindici piedi; poi con sovrapposti ingraticolati, o con reti di maglia grande si chiude, affinchè nè agli uccelli domestici sia libero l' uscirne a volo, nè alle aquile, o alli sparvieri il volarvi dentro; ma tutta la muriccia entro e fuori coll' intonico si fa liscia, acciocchè non s' insinui gatto, o furetto. Poi nel mezzo del serbatojo si scava una pozza in profondità di due piedi, e tanto in lunghezza e in larghezza si estende quanto permette la condizione del luogo. Le sponde di questa pozza, perchè non sien guaste dal forte battimento dell' acqua, che sempre ci dee scorrer dentro, si latriscano alla maniera di *Segnia* (2), e non bisogna che sieno alzate in gra-

---

(1) Anitre minori.

(2) Cioè con frantumi di cocci battuti, e calcina insieme, per legarli, come s' è notato al Lib. I, Capo VI.

dini, ma che a poco a poco in pendio si abbassino, talchè, siccome da una spiaggia, si discenda nell'acqua. Il fondo poi della pozza all'intorno, quanto sia pressochè due terzi della misura del tutto, vuolsi guarnire di sassi calcati, e d'intonico, sicchè non possa rigettar erbe, e porga agli uccelli sgombra pel nuoto la superficie dell'acqua. Indi la parte di mezzo ha da esser terragna, per seminarla di colocasie (3), e d'altre verzure domestiche all'acqua, che i ricetti adombrano degli augelli; sendo che alcuni compiacciousi di trattenersi o in boschetti di tamerici, o in macchie di giunchi. Nè però a cagion di questo sia tutto da boschetti occupato il luogo, ma, come dissi, rimanga libero intorno, affinchè gli uccelli, quando il solatio del giorno li mette in festa, senza impaccio gareggino alla prontezza del nuoto; perciocchè siccome bramano il sito, in cui strisciar entro, e aguatar le bestie acquajuole che stanno ascose, così si disgustano se non hanno spazj liberi per andar girando. Fuori poi della pozza, per venti piedi in ciascuna parte, si vestano d'erba le rive, e dopo questo tratto, all'intorno della muriccia, sianvi stanze fabbricate di sasso, e lisciate cogl'intonachi, d'un piede in quadrato, nelle quali facciano gli uccelli i lor nidi; e ricopransi con intrecciati cespi di bosso o di mirto, che non oltrepassino l'altezza delle pareti; indi subito formisi, scavato il suolo, un canaletto non interrotto, per cui ogni giorno scorrano meschiati coll'acqua i cibi; poichè tal qualità d'uc-

(3) Secondo il Matthioli *fava d'Egitto*, secondo il Durante, *aro d'Egitto*.

celli in tal modo si pasce. Graditissimo è il cibo di terrestri legumi: panico e miglio, ed orzo altresì; ma, dove ponno aversi, anche si porgono ghiande, e vinacciuoli. Se poi abbiasi cibo acquatico, si danno gamberi, e pesciolini d' acqua corrente, o se altri vi sono animali di poco crescimento ne' fiumi. Per accoppiarsi osservano, come gli altri uccelli salvatici, le stesse stagioni del marzo, e del seguente mese; ne' quali sono da spargere tratto tratto per le uccelliere de' fuscelli e bacchettini, sicchè possano gli augelli raccorne per fabbricare i nidi. Ma quando altri vorrà fare il suo serbatojo, principal cura è quella di fare intorno alle paludi, dov' essi per lo più partoriscono, raccolta delle uova, e porle sotto alle galline di corte; perciocchè in tal modo nati ed allevati i polli, spogliansi della salvatica indole, e chiusi ne' serbatoi, senza ritrosia ingenerano; chè se uccelli testè presi, ed avvezzi a vivere in libertà, vuoi mettere sotto custodia, nella schiavitù indugiano a partorire. Ma sopra il governo degli uccelli da nuoto abbastanza è detto.

CAPO XVI.

Delle peschiere e de' Pesci.

Ma opportunamente, ricordando gli animali acquatici, siamo giunti al governo de' pesci; la cui rendita quantunque io stimi alienissima dai coltivatori de' campi (dacchè quali sono cose sì opposte, come terrestre e fluido?) pure non tralascerò di parlarne, perciocchè frequente tra i nostri maggiori fu l' applicarsi eziandio a queste bisogne, di

modo che ancora nelle acque dolci chiudevano i pesci marini, e con egual cura nudrivano *muggini* e *scari*, come oggi si allevano *murene* e *spigole*. Imperocchè molto stimavasi da quell' antica prosapia villana di Romolo e di Numa, nel paragonar la vita cittadinesca alla campagnuola, che a questa non mancasse alcuna parte di provigioni; per la qual cosa non solo abbondanti rendevano le peschiere ch' essi avevano costrutte, ma i laghi altresì, che fatti avea la natura, empievano di schiatte marine colà trasferite. Da ciò venne, che il lago Velino (1), da ciò, che il Sabatino (2) ancora, e il Volsinese (3) altresì ed il Ciminio (4), produssero *spigole* e *orate*, e se altre ci sono schiatte di pesci che sopportano l' acqua dolce. Poi questa cura dall' età susseguente fu posta in obblio, e le delicatezze de' facoltosi rinserrarono gli stessi mari e Nettuno per modo, che fin d' allora, a ricordo degli avi, raccontavasi qual somma galanteria di Marcio Filippo, ciò ch' era azione e parola d' uomo stemperatissimo. Per avventura, cenando egli a Casino presso d' un ospite, ed avendo assaggiata una *spigola* di vicin fiume postagli innanzi, e sputatala fuori, continuando il tristo atto con le parole: Ch' io muora, disse, se nol credetti un pesce. Cotale imprecazione pertanto raffinò la gola di molti, ed ammaestrò gli esperti ed eruditi palati ad aver a schifo la *spigola* di fiume, fuorchè se il Tevere coll' opposto corso l' avesse stancata.

(1) Oggi lago di Piè di Luco.
(2) Di Bracciano. (3) Di Bolsena.
(4) Di Ronciglione. Vedi Schneider nei comentarj.

Per lo che Terenzio Varrone: In questo secolo, disse, non v'ha birbante e goloso, che ormai non dica, per lui esser tutt'uno l'avere di tali pesci, o di rane, pieno il vivajo. Ma pur in quei tempi stessi, ne' quali Varrone ricordava una tal morbidezza, sommamente lodavasi l'austerità di Catone; il qual nondimeno ancor egli, essendo tutor di Lucullo, all' alto prezzo di quattrocento mila (5) sesterzi spacciava le peschiere del suo pupillo. Imperciocchè le prelibate vivande già erano molto in uso, mentre si trasferivano al mare i vivai, pe' quali i più appassionati, come già pria Numantino ed Isaurico dalle vinte nazioni, così Sergio Orata e Licinio Murena da' pesci conquistati godevano trarre il nome. Ma poichè i costumi tanto incallirono, che tali cose non erano già tenute per usuali, ma per lodevolissime e onoratissime, noi eziandio, per non sembrar tardivi correggitori di tanti secoli, additeremo ancor questo campereccio guadagno al padrone di casa.

Chi avendo comperato isole, o campagne maremmane, per la meschinità del suolo, la quale presso i lidi è frequente, non potrà dalla terra trar frutto, stabiliscasi del mare una rendita. Or di questa faccenda è come un preambolo, il considerar la natura del luogo, in cui tu abbia determinato di far peschiere; perciocchè non in ogni spiaggia può aversi ogni schiatta di pesci. Un sito pantanoso nudrica pesci di forma piatta, com'è la *sogliola*, il *rombo*, il *passero* (6); ed è confacentissimo altresì alle *con-*

(5) Qui la lezione del testo è dubbia.

(6) Avverto, che dove non ho trovato voci italiane di sicura corrispondenza, ho volgarizzato nell' inflessione il latino.

chiglie, ai *murici*, alle *ostriche* ed ai *pettinucci* de' nicchi, ai *balani*(7) o *sfondili*(8). I gorghi arenosi non pessimamente in vero alimentano pesci piani; meglio però quelli d'alto mare, come *orate*, *dentali*, *ombrine* nostrali, e Puniche; ma per le conchiglie son meno acconci. All'opposto un mare sassoso nutre ottimamente i pesci, che da lui hanno il nome, i quali appunto, perchè tra i sassi albergano, *sassajuoli* son detti, come i *merli*, e i *tordi*, e le *codenere*. E siccome de' lidi, così ancor de' golfi è d'uopo conoscer le differenze, affinchè non c'ingannino pesci di stranie acque; dacchè non tutti star possono in tutti i mari: come l'*elope*, che in fondo a quel di Pamfilia, e non altrove, si pasce, come nell'Atlantico il *fabro*, che altresì nel nostro municipio di Cadice si annovera tra i pesci più prelibati, e che noi all'antica foggia chiamiamo *zeo*; come lo *scaro*, che da tutte le spiagge dell'Asia e della Grecia esce numerosissimo fin alla Sicilia, e non mai nuotò nel mare Ligustico, nè lungo le Gallie a quello d'Iberia. Perciò, quand' anche presi, vengano portati ne' nostri vivai, non possono aversi per lungo tempo. Tra i pesci di pregio la sola *murena*, benchè abitatrice del mar Tartesio, e del Carpazio, ch'è l'ultimo, in qualunque golfo sia ospite, l'estranio mare comporta. Ma convien parlare oramai del sito delle peschiere.

---

(7) Simili a ghiande. (8) Simili a vertebre.

CAPO XVII.

Differenze di siti, di forme, di schiatte, a che si destinano le Peschiere; e pasture de' pesci.

Ottimo per eccellenza stimiamo un ricettacolo d'acqua situato in tal guisa, che l'onda del mare sopravvenendo, spinga fuori la precedente, nè lasci dentro il recinto rimanersi la vecchia. Questo è somigliantissimo ad alto mare, che da' venti agitato continuamente rinovasi, nè può scaldarsi, perchè rivolta il freddo flutto dal fondo alla parte di sopra. Cotale ricettacolo poi o scarpellasi nella pietra, di cui è rarissima l'opportunità, o sulla spiaggia formasi con un lavoro alla guisa di *Segnia* (1). Ma in qualunque modo sia costruito, se da' gorghi sempre introdotti è tenuto fresco, dee presso il fondo aver delle grotte, semplici alcune e diritte, in cui si ritirino le squamose gregge, ed altre ritorte a chiocciola, nè troppo spaziose, nelle quali si appiattino le *murene*. Ad alcuni per altro non piace che sian queste con pesci di sorte diversa meschiate insieme, perciocchè, se dalla rabbia son travagliate, il che a questa schiatta, come a quella de' cani, suol accadere (2), con somma fierezza perseguitano gli squamosi, e mangiandoli, di moltissimi fanno consumo. Se la natura del luogo permette, convien dare ad ogni lato della peschiera gli

---

(1) Veggasi la nota (2) al Capo XV di questo Libro.

(2) Non rabbia canina, o idrofobia, come fu già osservato, ma voracità.

sbocchi; perciocchè più agevolmente la vecchia onda si spinge fuori, quando da qual siasi parte che il fiotto incalza, nell' opposta è un' uscita aperta. Siamo poi di parere che facciansi questi passaggi nella più bassa parte della serraglia, se la situazione del luogo comporta, sicchè, posto il livello al fondo della peschiera, mostri essere sette piedi più alto il piano del mare, sendo che per li pesci d' un serbatojo questa profondità di gorgo è più che bastevole; nè c' è dubbio, che quanto più dal fondo del mare vien l' onda, tanto non sia più fredda: il che assaissimo è acconcio ai natanti. Ma se, dove pensiamo di far vivajo, il luogo è a pari livello col piano del mare, nove piedi profonda scavisi la peschiera, e due piedi sotto alla cima, con imboccature coperte, s' introducano rivi d' acque: le quali si dee procurare che entrino quanto si possa copiose; conciossiachè quella parte d' acqua che giace più bassa del livello del mare, non altramente si caccia fuori, che se i nuovi gorghi con assai forza l' incalzino. Credono molti, che in tali serbatoi fabbricar si debbano lunghi ritiramenti, e ricurvate grotte ne' fianchi, onde i pesci nel caldo abbiano i nascondigli tanto più ombrosi. Ma se non sempre un nuovo mare passa pel serbatojo, è dannoso il ciò fare, perchè tali ricettacoli nè agevolmente ricevono le nuove acque, ed a stento mandano fuori le vecchie, e più nuoce l' onda corrotta, che non è utile la scurezza. Debbono tuttavia scavarsi ne' muri, come semplici nicchie, acciocchè vi sian luoghi che coprano i pesci, mentre rifuggono l' ardor del sole; ed esse con tutto ciò facilmente rimandino l' acqua che avranno accolta.
Ma bisognerà sovvenirsi di piantar davanti agli

sbocchi, per cui si scarica la peschiera, graticelle di rame con piccoli fori, le quali impediscano la fuga de' pesci. Se poi l' ampiezza del sito permette, non sarà sconvenevole di tratto in tratto nel serbatojo distribuire massi del lido, i quali singolarmente copronsi di verzura d' alga; e, per quanto può fingere l' ingegno dell' uomo, rappresentar la vera sembianza del mare, acciocchè rinchiusi i pesci, men che si possa avveggansi di lor prigionia. Disposte in tal modo le stanze, ci porremo l' ondoso armento; e sia per noi primario ricordo, anche nella faccenda acquatica, quel che per la terrestre s' insegna:

Ciò che porti ogni loco (3);

perciocchè, nè anche volendo, potremo pascere nel vivajo gran quantità di *triglie*, come abbiam talvolta veduto nel mare, essendo questa una schiatta delicatissima e sdegnosissima d' essere schiava. Quindi rade volte una o due sopportano fra molte migliaja il serraglio; ma, per opposto, frequentemente osserviamo dentro i recinti le marine schiere di *muggini* imbelli, e di rapaci *spigole*. Per la qual cosa, come io aveva indicato, consideriamo la qualità della nostra spiaggia, e se la veggiamo pietrosa, approviamola. Molte razze v' inchiuderemo di *tordi*, e *merli*, e d' ingorde *donnole*, e *spigole* non macchiate, dacchè ancor le vaje ci sono; ed in oltre galleggianti *murene*, che sopra tutte sono lodate, e se altre ci ha qualità sassajuole, che sono in prezzo; atteso che di vil mercato nè pur torna conto prenderne alcuna, non che alimentarla. Queste mede-

---

(3) Virg., Georg. I, v. 53.

sime schiatte posson anche tenersi in vivai di lido arenoso; ma quelli che per loto e fango impantanano, come ho già detto innanzi, sono più adatti per le *conchiglie*, e per gli animali che giaccion sul fondo. Nè in ugual maniera si fa il serbatojo per li pesci che si coricano, nè le stesse pasture a' prostesi porgonsi che ai diritti; sendo che per *sogliole* e *rombi* e somiglianti animali scavasi una bassa peschiera alla profondità di due piedi in quella parte del lido, alla quale mai non manca l'avvicendar de' flutti. Quindi sulle sponde si piantano graticelle spesse, le quali fuor dell'acqua sporgano sempre, anche al gonfiar de' marosi. Poi si gitta un argine intorno, che abbracci il serbatojo dentro al suo seno, ma anche in capacità lo superi; perciocchè in tal guisa e il furor del mare si rompe coll' opposto riparo, e stando in luogo tranquillo i pesci, non sono balzati da' lor ricoveri, nè lo stesso vivajo riempiesi d'un ammasso d'alghe, cui vomita nelle burrasche la violenza del mare. L' argine poi si dovrà in alcuni luoghi tagliare con piccole e strette vie tortuose, che senza ondata, in qualunque fiera burrasca dien passo al mare. Più molle ha da essere l'alimento de' pesci prostesi, che dei sassajuoli; perciocchè, essendo privi di denti (4), o leccano i cibi, o gl' inghiottono interi, ma non possono masticarli. Convien dunque ad essi porger *acciughe* guaste, e *calcidi* corrose dal sale, e imputridite *sardelle*, e branchie altresì di *scaro*, o le interiora qualunque del *tonno* piccolo e del *lacerto*; in oltre ventricoli di *scombro*, di *carcaro*, d' *elacata*,

(4) Cioè di denti forti, come Schneider osserva.

e, per non far il novero ad uno ad uno, le mondiglie di tutti i salumi che si spazzano fuori delle botteghe de' pesciajuoli. Di più sorte n' abbiam nominato, non perchè tutte vengano da tutti i lidi, ma perchè alcune di queste, che avremo in potere, da noi si porgano. Anche tra le frutta è confacevole il fico verde aperto, e il maturo corbezzolo tra le dita infranto, e non meno il sorbo molle schiacciato, e i cibi che sono pressochè da sorbire, come il formaggio testè rappreso, se dalla qualità del luogo, o dal prezzo del latte è permesso. Ma non altre pasture così acconciamente si danno, come quelle del predetto salume, perchè odorose; atteso che ogni pesce che sta prosteso, più colle narici, che con gli occhi rintraccia l'esca; dacchè stando egli coricato sempre supino, rimira in alto, nè facilmente adocchia le cose che a diritta e a manca sono in sul piano: perciò quando gli vengono gittati i salumi, andando dietro all' odore, raggiugne il cibo. Gli altri poi, sassajuoli, o di profondo mare, convenientemente di questi cibi, ma meglio de' freschi si pascono. Perciocchè e l' *acciuga* presa testè, e il *cantaro*, e il piccolo *ghiozzo*, e qualunque pesce resta piccino, alimenta il più grande (5). Se però alle volte fiera burrasca non permette che diasi pastura di cotal fatta: o bocconi di pan triviale, o frutta della stagione, se alcune ce n' ha, tagliuzzate si porgono. Ma fichi secchi si gettano sempre davanti, singolarmente se abbondano, come nelle contrade della Betica e della Numidia. Per altro non devesi, come fanno molti, lasciar i pesci

(5) Così anche ne' volatili, così ne' quadrupedi, e così in altre schiatte.

senza dar loro niente, perchè da sè stessi, quantunque chiusi, sostener si possono a lungo. Imperciocchè, se dalle pasture del padrone non è ingrassato il pesce, quando è portato alla piazza di pescheria, la magrezza fa conoscere che non fu preso in aperto mare, ma tolto fuor d' un vivajo; per lo che assaissimo scema di prezzo. Col nutricamento di questi animali compiasi il presente discorso, affinchè troppo lungo il Libro non sia di stanchezza al lettore. Nel Trattato seguente ripasseremo alla cura del bestiame salvatico ed al governo delle Api.

FINE DEL LIBRO VIII.

Digitized by Google

PROEMIO

Vengo adesso al governo delle gregge salvatiche, ed alla educazione delle Api; le quali cose, o Publio Silvino, con ugual ragione chiamerò nutricamento del villesco recinto, dacchè presso a quello, per costumanza antica, si mettevano le più volte, sottoposti alle abitazion de' padroni, i vivai per lepratti e camoscj, e cignali; onde la selvaggina rinchiusa e fosse dilettevole col suo aspetto agli occhi del possessore, e quando per uso de' banchetti fosse richiesta, si traesse fuori come da una dispensa. Ancor alle api, fin a memoria nostra si dava ricetto o nelle stesse muraglie scavate del circondario villesco, o in portici coperti, e dentro a' pomieri. Per lo che, avendo renduta ragione del titolo da noi premesso a questo Ragionamento, trattiamo adesso ad una per una le cose proposte.

——

LIBRO IX.

CAPO I.

Vivaj e governo d' animali salvatici.

Gli animali selvaggi, come i capriuoli, e i daini, le schiatte altresì degli origgi (1), de' cervi e cignali, talvolta servono alle lautezze ed ai piaceri de' padroni, talvolta al guadagno e alle rendite. Ma coloro che per diletto rinserrano la selvaggina, si contentano, comunque la situazione del luogo prossima all' abitazione sia confacevole, di chiuder un serbatojo, e sempre a mano porgere i cibi e l' acqua: coloro poi che bramano guadagno e rendita, quando alla casa di villa è vicino un bosco (dacchè importa che dagli occhi del padrone non sia lontano) senza tardare il destinano a' predetti animali. E se naturale acqua non c' è, o s' introduce un rivo, o pozze scavate si lastricano alla maniera di *Segnia* (2), che ricevuta rattengano l' acqua piovana. Secondo il poter di ciascuno è la misura che viene occupata dal bosco; e se invoglia il vil prezzo della pietra e dell' opera, certa-

---

(1) Spezie di capra salvatica, o di cervo, da un solo corno, siccome c' insegnano i comentatori.

(2) Veggasi nel Libro VII, al Capo XV, la Nota (2).

mente si fabbrica intorno un muro con rottami di pietre e calcina, o altramente si costruisce di mattoni crudi e di fango. Ma dove non torna conto al padrone l' uno ne l'altro, l' interesse vuole che chiudasi di *cancelli*, essendo così detta una sorte d' ingraticolato, che si fa con sodo legname di quercia, o di sughero, dacchè l' ulivo rade volte può aversi. Per ultimo, qualunque sotto l' ingiuria delle pioggie sia più durevole, giusta la condizione della contrada, sceglíesi per quest' uso. Ed o sia sottil fusto d' un albero, o, come la grossezza richiese, spaccato pedale, in più luoghi si trafora nei lati, ed attorno al vivajo, in derminate distanze conficcato si drizza; per li fori poi di traverso nei fianchi si fanno passar le pertiche, onde agli animali salvatici l' uscita sia chiusa. Egli è bastevole piantar i cancelli otto piedi l' un dall'altro discosto, e con le chiusure di traverso sbarrarli per guisa che l' ampiezza degl' intervalli cagionata da' fori non lasci fuggire il bestiame. In tal guisa pertanto si ponno chiuder ancora contrade larghissime e tratti di monti, siccome nelle Gallie, non che in alcune altre provincie, la vastità de' luoghi comporta. Perciocchè ed havvi gran quantità di legname da costruirne i cancelli, e sono le altre cose felicemente in pronto a quest' uopo, abbondando la terra di spesse fonti, il che è salutarissimo ai predetti animali; poi anche ad essi porgendo spontaneamente copiosissimi pascoli. Scelgonsi in particolare luoghi boscati, i quali abbondano di prodotti terragni, e d' arbori, perciocchè siccome l' erbe, così richienggonsi le frutta quercine; e sopra tutti si lodano i più feraci di ghiande di ro-

vere, d'elce, e non meno di cerro, poi di corbezzoli ancora, e d'altre frutta silvestri, le quali abbiamo annoverate con maggior diligenza, parlando de' porci che nel cortile si tengono, dacchè le pasture del bestiame salvatico e quelle del dimestico son pressochè le stesse. Non dee però il padron diligente appagarsi de' cibi che la terra naturalmente produce; ma nelle stagioni, in cui le selve sono prive di pascoli, ajutar gli animali rinchiusi con provvigione serbata, e cibarli d'orzo, di farro adoreo, o di fave, assaissimo altresì di vinacciuoli, e in somma porgere checchè sarà di prezzo più vile. Affinchè poi gli animali selvaggi avveggansi della pastura somministrata, converrà metter fra essi uno o due ammansati in casa, i quali, divagando per tutto il vivajo, conducono all' offerto pascolo quelli che stanno indugiando. Nè il far ciò torna conto solamente nelle scarsezze del verno, ma anche quando le madri hanno partorito, affinchè allevino tanto meglio la prole; perciò il guardian del vivajo dovrà spesso disaminare, se abbiano già figliato, per sostentarle con biade somministrate a mano. Non è poi da permettere, che alcun orige o cinghiale, o altro animal salvatico invecchj oltre il quarto anno; conciossiachè fino a quel tempo crescono, e poi dimagrano per vecchiezza: per la qual cosa, finchè la verde età conserva la bellezza del corpo, sono da vendere. Ma più anni si può conservare il cervo, perchè, essendogli toccata in sorte una lunga vita, giovane si possede per assai tempo. Circa gli animali poi che meno ingrandiscono, qual è la lepre, questo è il nostro insegnamento: Che ne' vivai difesi da una

muriccia si gettino per diversi tratti in piccole ajuole i semi di ferrana, di legumi, di radicchio salvatico, di lattuga; ed altresì cece Punico, o questo nostrale, ed orzo non meno, e cicerchia traggansi dal granajo, in cui sono riposti, e si diano ammollati in acqua piovana, perciocchè i lepratti non troppo gli appetiscono se sono secchi. Facilmente poi, anche se io taccio, s'intende, quanto non torni conto il mettere questi, o somiglianti animali dentro un vivajo da cancelli ricinto; dacchè per la picciolezza del corpo facilmente strisciano per l'ingraticolato, e, trovando le uscite libere, si danno alla fuga.

CAPO II.

Preambolo al Trattato sopra le api (1).

Or vengo alla cura degli alvearj, sui quali non si può con alcun ammaestramento che diasi, vincer in diligenza Igino, nè in ornamenti Virgilio, nè

(1) « Minore in questo Libro apparisce la diligenza di Columella, sembrando ch' egli da Igino e da Celso abbia tutto preso questo governo delle api, senza che mai l'abbia esercitato egli stesso. Lo lasciò quindi manchevole di molte parti, nè lo spiegò con egual chiarezza che la coltivazione de' campi ». Così Schneider; al quale si può soggiungere che dopo gli studj sottilissimi de' moderni sopra la natura e il governo delle api, nè quella è svelata con certezza bastevole, nè questo è stabilito con uniformi precetti. A prova di ciò basta leggere l'egregio *Trattato delle api, e loro utile, e della maniera di ben governarle*, del P. Antonio Maria Tannoja, stampato in Napoli l'anno 1801. Quest'opera, piena d'erudizione, di sagacità, d'osservazioni, e di pratiche le più giudiziose

Celso nell' eleganza. Igino raccolse industriosamente le opinioni degli autori antichi, sparse in separate memorie; Virgilio coi fiori poetici le illustrò; Celso tenne il mezzo tra i due mentovati. Per lo che nè anche avrei dovuto por mano alla materia di questo Trattato, se non che il compimento dell' assunto propostomi, ancor questa parte di sè medesimo richiedeva, onde l'intera opera da me intrapresa non comparisse, come per alcun membro reciso, mozza e imperfetta. Ma quelle cose che favolosamente spacciate circa le origini delle api, non omise Igino, più a licenza poetica son da permettere, che alla mia fede. Nè certamente ad un contadino si affà l' andar rintracciando, se stata sia una bellissima donna Melissa, che Giove cambiò in un ape; o, (come dice il poeta Evemero) che le api generate da' calabroni e dal sole, allevate dalle ninfe di Frisso, sien tosto divenute nudrici di Giove

meriterebbe d'esser conosciuta universalmente, e consultata da ogni coltivatore delle api; ed io in troppi luoghi dovrei trascriverla, ora per illustrare, ora per emendar Columella. — *L' opera di Tanuoja si sta preparando per comprenderla in questa* Biblioteca Scelta, *ma nel Vol.* 303 *fu già stampato il* Trattamento delle Api in Favignana, *isoletta all' ovest della Sicilia, del Professore Teodoro Monticelli; con molte figure in rame. — Negli Annali d'Agricoltura del Regno d' Italia, pubblicati da questa Tipografia in XXII volumi in* 8, *vi sono comprese le Opere del Cav. Amoretti sulla Coltivazione delle Api pel Regno d' Italia; ed il Modo pratico per conservare le Api, e per estrarre il Mele senza ucciderle, dell' Avvocato Luigi Savani; le quali opere furono dal Governo fatte distribuire a tutte le Comunità del Regno.* Il Tip. Silvestri.

nella spelonca Dittéa, e per dono di quell' Iddio abbian ottenuti gli stessi alimenti, co' quali avean sostentato il picciolo allievo. Tali cose, benchè ad un poeta non disdicevoli, pur in compendio e con un versetto solo da Virgilio furono leggermente toccate là dove ei dice:

Nel Dittéo speco il Re del ciel nudriro (1).

Ma nè anche ad agricoltori pertiene il saper quando, ed in qual paese la prima volta sien nate: se nella Tessaglia sotto Aristéo, o nell' isola Cea, come scrive Evemero; o come Eutronio, nel monte Imetto all' età d' Erettéo; o come Nicandro, in Creta all' età di Saturno; del pari, se gli sciami, come negli altri animali veggiamo, ingenerino coll' accoppiamento la prole, o sui fiori scelgano l' erede di lor prosapia: lo che il nostro Marone afferma; e se per la bocca, o per altra parte mandino fuori il licore del mele. L' indagazione di tali e di somiglianti cose anzi di coloro è propria, i quali contemplano gli arcani della natura, che dei contadini; anche agli studiosi, i quali nell' ozio le leggono, son esse più grate che agli affaccendati coltivatori, perchè nè in pratica, nè per guadagno sono d' alcun giovamento.

CAPO III.

Varietà delle api, e durata degli sciami.

Rivolgiamoci a quelle cose pertanto che più sono acconce per chi ha cura degli alvearj. Aristotele,

(1) Virg., Georg., IV, v. 152.

il fondatore della setta Peripatetica, in que' Libri che sopra gli Animali scrisse, dimostra, le schiatte delle api, o degli sciami esser molte; altre grandi le contengono, ma globose, e nere insieme ed irsute; altre minori sì, ma parimente rotonde, e di color fosco, e di pelo arruffato; altre più piccole, nè così tonde, ma però piene e larghe, e di tinta migliore: alcune piccolissime, sottili, e col ventre aguzzo, di color doratello, vajate e lisce. Virgilio, seguendo l'autorità di lui, sommamente approva le piccine, bislunghe, lisce, lustre:

Asperse d'oro a pari macchie il corpo (1),

d'indole altresì placida; perciocchè quanto più grande e rotonda è l'ape, tanto è peggiore: qualor infierisca poi, è pessima sopra modo. Lo sdegno per altro delle api di miglior sorta, facilmente si ammansa colla presenza continua di coloro che le governano; perciocchè spesso maneggiate, in breve si addimesticano, e se con diligenza sono trattate, durano fin a dieci anni; nè può alcuno sciame oltrepassar questa età, quantunque ogni anno in luogo delle morte api sostituiscano le piccine; atteso che d'ordinario nel decimo anno il popolo tutto dell'arnia va in tal eccidio che si consuma. Affinchè pertanto ciò non accada nella tenuta intera delle api, sempre si dovrà rimetter la prole; e quando in primavera si diffonderanno i novelli sciami, aver cura che sieno ricoverati, e il numero degli alloggiamenti accresciuto; perciocchè spesse

---

(1) Georg., IV, v. 99.

volte le malattie gl' incolgono; alle quali come debbasi rimediare sarà detto a suo luogo.

CAPO IV.

Sito e qualità de' pascoli per le api.

Intanto alle api, col riscontro dei già detti segnali trascelte, destinar si deggiono i pascoli; e sien questi del tutto appartati, e come prescrive il nostro Marone; vòti di bestiame, al solatio, e sotto un cielo che niente sia burrascoso:

Dove nè 'l vento possa (a casa il cibo
Portar non lascia il vento) e insulto d' fiori
Non faccian pecorelle e capri arditi;
O vacca errando, la rugiada scuota
Nel campo, e le crescenti erbe calpesti (1);

e la stessa contrada sia fertile di bassi cespi, e principalmente di timo, o d' origano, poi anche di timbra, o di cunila nostrale, che i contadini chiamano *satureja*. In appresso ci sian pianticelle che si alzino maggiormente, come il rosmarino, e l' un citiso e l' altro, essendovi quel che si semina, e lo spontaneo; e del pari il pino sempre verde, e l'elce minore (2), poichè da tutti riprovata è la più lunga: anche l' edere sono accettate, non per la bontà, ma perchè rendono gran quantità di miele.

---

(1) Virg, Georg., IV, v. 9 e seg.

(2) *Quercus ilex*, Linn, anche per le foglie preferita nel Lib. VI, Cap. III. La riprovata è *Ilex aquifolia*. Linn.

Alberi poi lodatissimi sono il giuggiolo rosso e il bianco, e non meno i tamarischi, poi anche i mandorli, i peschi, i peri, finalmente i più tra quelli da frutto, per non fermarmi su ciascheduno. Tra gli alberi silvestri, opportunissimi sono i roveri, che fanno ghiande, anzi anche il terebinto, e il lentisco da lui non dissimile, e l'odoroso cedro ed il tiglio. Soli tra tutti si rifiutano i nocivi tassi. Oltre a ciò mille semi, i quali o germogliano in suolo incolto ed erboso, o nel solco s'interrano, gratissimi producono alle api i fiori: quali sono in luogo acquativo i cespi di amello (3), i rampolli d'acanto (4), il gambo dell'asfodillo, il narciso, che ha foglie come piccole spade. Ma piantati in un ajuola dell'orto brillano i candidi giglj, e d'essi non più foschi i leucoi, quindi le rose scarnatine e le gialle, e le porporine viole; e non meno si pianta il giacinto di celeste splendore, e il bulbo del croco Coricio, e del Siciliano altresì, che dia colore ed odore al mele. Nascono poi nelle coltivate contrade, e in quelle da pascolo, erbe innumerabili di più vile prosapia, che ricolmano di cere i favi, come le triviali lapsane (5), e il ramolaccio (6), che d'esse non è più pregevole; il legume del raponcello, i fiori del radicchio salvatico, e del papa-

---

(3) Per congettura più comune, detto dai nostri botanici *Aster Atticus*.

(4) Creduto lo stesso che *Branca ursina*.

(5) Voce latina, di cui non ho trovata la corrispondente italiana; è una razza di cavolo agreste.

(6) Veggasi nel Libro VI, Capo XVII, la Nota (5).

Digitized by Google

vero nero; indi la pastinaca agreste, e l'addimesticata del medesimo nome, detta *grappolina* dai Greci. Ma tra tutte le piante da me proposte, e tra le omesse per risparmiar il tempo (dacchè contarne il numero non si poteva) il mele di sapor più squisito viene dal timo; quel che più si avvicina al primajo, dalla timbra, dal serpillo, e dall' origano; quello di terza qualità, ma tuttavia pregiato, dal rosmarino e dalla cunila nostrale, che io chiamai satureja; quello poi di sapor mediocre, da' fiori di tamarisco e di giuggiolo (7), e dalle altre indicate pasture. Ma tra i vili, si tiene per l' infimo il miele di bosco, il qual viene dalla spartéa e dal corbezzolo; e quel delle case villesche, il qual nasce in mezzo i legumi e l' erbe letaminate. Or, poichè ho esposto il sito delle pasture, ed anche le loro classi, parlerò degli stessi ricetti, e degli alberghi per gli alvearj.

---

(7) Qui dice che i fiori di giuggiolo e di tamarisco producono miel mediocre, poco sopra noverò tra gli alberi lodatissimi il giuggiolo, e il tamarisco. Tra gli *alberi* appunto, soggiungono i comentatori, ma non tra tutte le *piante*, nelle quali sono comprese anche l' erbe e gli arbusti; e così cercano di toglier la contraddizione tra questi due passi.

Digitized by Google

CAPO V.

Dove e come sia da porre l' albergo per le api.

L'albergo per le api è da collocar verso il mezzogiorno d'inverno (1), lungi dal romore e dall'adunamento degli uomini e de' bestiami, in luogo nè caldo, nè freddo; perciocchè sono danneggiate dall' uno e dall' altro. Il detto albergo poi sia dov' è più bassa una valle, affinchè le api e quando scariche vanno fuori al pascolo, agevolmente spingano il volo a' più elevati luoghi; e, raccolte le provvigioni, senza stento per gl' inchinati luoghi scendano a volo col peso. Se così comporta la situazione del villesco recinto, non è da dubitare che annesso alla fabbrica l' albergo delle api, non sia da cinger d' una muriccia; ma in cotal parte, che da puzzi di latrina, di letamajo, di bagni sia sgombera. Se poi farà ostacolo la posizione, senza però che le maggiori molestie concorrano, tornerà più conto anche allora che sotto gli occhi del padrone sia l' albergo delle api. Ma se le cose tutte fossero avverse, di certo si occupi una valle vicina, dove il discender frequente non gravi il proprietario: conciossiachè questa faccenda richiede una fedeltà somma; ed essendo ella rarissima, coll' intervenir del padrone guardasi più sicura. Nè sol ad essa è odiosa la truffa del soprastante, ma ancor la sozza poltroneria; del pari sdegnando, se

(1) Riveggasi nel Lib. I, Cap. VI, la nota (1).

tengasi con poca nettezza, e se frodolentemente sia maneggiata. Ma in qualunque luogo sien gli alvearj, chiudansi con un muro che non sia elevatissimo; e se per timore de' ladri si vuol assai alto, con una fila di piccioli finestrini, a tre piedi sopra terra, lasci alle api il passaggio. Aggiungasi una casuccia, in cui ed abitino i guardiani, e si chiudan gli attrezzi; e principalmente riempiasi d' alvearj preparati ad uso de' nuovi sciami, e non meno di erbe salubri, e se altre cose ci sono, che alle api inferme s' apprestano:

E all' entrata una palma, o vero un grande
Ulivastro dia l' ombra, onde movendo
Nell' alma primavera i Re novelli
Coi primi sciami, e da' suoi favi schiusa
La gioventù scherzando, il vicin margo (2),
Dove ritrarsi dal calor, l' inviti,
E la rattenga ne' frondosi ostelli
L' arbor di contra (3).

Poi un' acqua perenne, se si ha il potere, introducasi, o tratta per un canale, porgasi a mano; senza di che nè a' favi, nè al miele, nè finalmente a' pulcini si può dar forma. O sia dunque, siccome ho detto, un' acqua corrente, o sia di pozzo, introdotta per via di canali, vi si affastellino bacchette e sassi in servigio delle api:

Perch' elle possan sopra spessi ponti
Posarsi, e spiegar l' ali al Sole estivo,

---

(2) Il margine cioè del rigagnolo, di cui aveva parlato poco prima Virgilio, e avrebbe dovuto anche Columella parlarne, prima di citarlo; non dopo, com' egli fece.

(3) Virg., Georg., IV, v. 20 e seg.

Se, mentre badan, Euro le disperse,
O violento le tuffò nell' onde (4):

Indi all' intorno di tutto l' albergo delle api debbono porsi arboscelli che poco crescono; e principalmente per la salubrità (servendo anche di rimedio alle inferme) quei del citiso, poi anche della casia (5), del pino, ed il rosmarino; anzi ancora cespi di cunila e timo, e parimente di viole, o quali l' indole della terra comporta che utilmente si pongano. D' odor tetro e grave non verzure soltanto, ma qualsiasi cosa si tenga lungi, qual è il leppo del granchio bruciato sul fuoco, o l' odor del pantano palustre; e non meno si schivi il romoreggiare d' una rupe concava, o valle, chiamato *eco* da' Greci.

CAPO VI.

Varie qualità d' alvearj. *

Apprestato dunque l' albergo, voglionsi costruir gli alvearj secondo la condizione della contrada.

---

(4) Virg., Georg., IV, v. 27 seg.

(5) *Osyris alba* Linn. come apprendo dalle Note del signor Professor Bonato alle Opere postume del Pontedera, T. I, p. 161, e p. 371. La *casia*, che Virgilio nelle Georgiche, Lib. IV, v. 30, consiglia di porre presso gli alvearj, e che verisimilmente sarà la stessa, che questa di Columella, dall' eccellente comentator Heyne, chiamasi *thymelaea*.

* *Tanto nel già citato Giornale d' Agricoltura, quanto negli Annali d' Agricoltura del Regno d' Italia, si trovano descritte ed incise tutte le Arnie antiche e moderne.*

Il Tip. Gio. Silvestri.

Se quella è ferace di sugheri, senza metterci dubbio, utilissime arnie faremo con le cortecce, perchè nè irrigidiscono nell'inverno, nè infiammansi nella state, o se ridonda di ferule, con quelle altresì, somiglianti essendo alla natura della corteccia, acconciamente del pari si tessono i vasi. Se non ci sarà nè l'un nè l'altro, si comporranno di salcj intrecciati; o se mancheranno ancor quelli, si costruiranno col legno d'un albero incavato, o tagliato in tavole. La peggior qualità è di quelli di terra cotta, che e ne' calori estivi si accendono, ed agghiacciansi ne' freddi del verno. Restano due qualità d'alvearj, i quali o si formino di litame, o si fabbrichino di mattoni; delle quali Celso condannò giustamente la prima, perchè assaissimo soggetta al fuoco; ed approvò l'altra; benchè non abbia egli dissimulato quello che in essa è principalmente incomodo, cioè, che, se occorre, non si può trasportarla. Perciò a lui non aderisco, il qual è di parere, che non pertanto di tal fatta alvearj debbano aversi; conciossiachè non solo all'utile del padrone è contrario quel non poterli muovere, quando voglia venderli, o fornirne altri poderi (la quale facilità riguarda il vantaggio soltanto di lui); ma pel bisogno delle api stesse, qualor, travagliate o da malattia, o da sterilità e scarsezza de' luoghi, convenga mandarle in altre contrade, nè per l'anzidetta ragione si possa muoverle: questo è da schifar sopra tutto. Ancorchè pertanto io rispettassi l'autorità di quel dottissimo uomo, tuttavia, senza corteggiarlo, non tralasciai di dire l'opinion mia. Imperocchè quello, di che Celso fa maggior caso, cioè che le stanze delle api o al

fuoco non sien soggette; o a' ladri, si può schivare, murando con mattoni intorno delle arnie, sicchè impediscasi la rapina del ladro; e contro la violenza delle fiamme sien esse difese: quando poi saranno da muovere, disfatte le giunture del muro, si potrà trasportarle (1).

CAPO VII.

Come dispongansi gli alvearj.

Ma posciachè questo pare a molti un impaccio, quali saranno a grado, converrà collocar gli alvearj. Per tutto il serbatojo delle api si stende un poggerello di pietre, fabbricato a tre piedi d' altezza; e questo coll'intonico diligentemente si lisci, onde a lucerte, o a bisce, o ad altri nocivi animali non sia permesso il salire. Poi sovrappongonsi, o, come a Celso piace, le stanze di mattoni formate, o, come piace a noi, gli alvearj murati intorno, fuorchè nella parte di dietro; o, come coloro quasi tutti costumano, che pur con diligenza si adoperano in queste cose, disposti in fila i vasi, si legano o con mattoncelli, o con rottami di pietre, sicchè ciascuno sia rattenuto da due muricciuoli, e dall'una e dell' altra parte le fronti sien libere; perciocchè e dove si fanno avanti, debbonsi aprire talvolta, e molto più di dietro, come governansi tratto tratto

(1) Quando gli alvearj sieno rivestiti di muro, come mai si otterrà che non gl' infiammi il caldo, e che non li geli il freddo ugualmente, anzi più che quelli di terra cotta, per questo sconcio prescritti dal nostro autore?

gli sciami. Chè se nessun muro s' interporrà agli alvearj, si dovrà tuttavia collocarli per guisa, che uno sia dall' altro discosto un poco, affinchè, nel disaminarli, quello ch' è maneggiato nel governarlo, non iscuota l'altro, che a lui è annesso, e spaventi le api vicine; le quali ogni movimento ne' deboli lor lavori, perchè appunto fatti di cera, paventano come rovina. Tre ordini d' alvearj, l'un sopra l' altro in altezza, sono più che bastanti; perciocchè quello ch' è in cima riesce poco agevole pur in tal modo all' osservazione del soprastante. Le facce delle arnie che porgono ingressi alle api, sieno inchinate più che quelle di dietro, sicchè le piogge non s' introducano, e se nondimeno per avventura ci fossero pur entrate, non vi si fermino, ma per l' apertura scorrano fuori; per la qual cosa conviene che gli alvearj siano al di sopra difesi da portici, o altramente coperti da frondi impiastrate con fango Punico (1); il qual tetto e i freddi e le piogge, ed anche i gran calori allontana. Nè però a questi animali tanto il calor cocente, quanto il verno è dannoso (2); per lo che dietro al serbatojo delle api siavi sempre una fabbrica che riceva gl' insulti dell'Aquilone, e porga tepore

(1) Di questo fango nè da verun comentatore di Columella, nè altronde ho potuto chiarirmi, consultando anche Palladio, I, 13, e Vitruvio, VII, 3, citati a questo proposito.

(2) Il celebre Pallas ne' suoi Viaggi racconta, d' averne trovato copiose famiglie nella Siberia, collocate da quella gente nei tronchi di grandissimi alberi a tal altezza, che gli orsi, molto ghiotti de' favi, stentino ad arrampicarvisi. Senz' altro riparo, nelle selve, e a mezz' aria, le api reggono a quel clima gelato.

alle arnie. E gli stessi alberghi, quantunque dalla fabbrica sien protetti, dovranno pur tuttavia costruirsi rivolti all'oriente vernale, sicchè le api abbiano al solatio l'uscita per la mattina, e sieno più leste; perciocchè il freddo produce pigrizia. Quindi anche i fori, pe' quali si dà l'uscita o l'ingresso, strettissimi debbon essere, onde ricevano il men che si possa di freddo, e basta che sien pertugiati in guisa, da non poter esser d'altro capevoli, che d'un'ape: così nè velenosa tarantola, nè mal augurate razze di scarafaggi e farfalle, nè tignuole, come dice Marone, fuggenti la luce, col mezzo di più spaziose porte saccheggeranno i favi; ed è cosa utilissima, secondo che frequentato è l'albergo, far nello stesso coperchio due o tre passaggi, un dall'altro discosto, contro l'inganno della lucerta, la quale come un guardiano, aguatando sul limitare le api che vengon fuori, arreca loro la morte; ed esse periscono in minor numero, potendo sottrarsi all'assedio fatale con lo scampo d'un'altra uscita.

CAPO VIII.

Del procacciare gli sciami.

Queste cose da noi abbondevolmente furono dette intorno alla scelta de' pascoli, degli alloggiamenti, e soggiorni; ai quali come avrem provveduto, segue che cerchiamo gli sciami. Essi pertanto, o procacciati a prezzo ci giungono, o senza spesa. Le api, delle quali pagheremo l'acquisto, più sottilmente da noi si riscontrino coi già detti segnali, e prima di comperarle, aprendone gli alvearj, di-

saminiamo se sien numerose. Ma qualor manchi il mezzo di mirarvi per entro, di certo osserveremo quel che si può specolare: Se al limitar della porta molte sieno adunate, e se gagliardo suono al di dentro si senta di quelle che romoreggiano. Ed anche, quando tutte per avventura, tacite staranno e quiete dentro l'albergo, appressando al foro dell' ingresso le labbra, e spingendo entro il fiato, dal mormorio che subito rimanderanno, potremo valutarne o la moltitudine, o la scarsezza. Sopra tutto poi è da tenere a mente di prenderle anzi dal vicinato che da stranie contrade; perciocchè sogliono dalla novità del clima ricever oltraggio. Ma se non si può altrimenti, e ci fia necessario il condurle per lunghi viaggi, avrem cura che nelle asprezze della strada non sieno smosse; ed agiatissimamente saranno portate sopra le spalle in tempo di notte: conciossiachè nel giorno vuolsi dar alle api riposo, ed infonder grati licori, co' quali entro il chiuso si pascano. Quando poi saranno portate a casa, se sopravviene il giorno, l' alveario nè dovrà esser aperto, nè posto a suo luogo, fuorchè la sera, affinchè le api, dopo il riposo di tutta la notte, al mattino escano placidamente; e per tre giorni circa dovremo attentamente osservare, se tutte si gettino fuori: quando ciò fanno, dispongonsi a fuggir via; la qual cosa con quali rimedj si debbe impedire, insegneremo in appresso. Ma quelle che ci pervengono in dono, o pigliandole, meno sottilmente ricercansi; quantunque nè pur in tal modo vorrei averne altre che ottime, richiedendo e spesa, e ugual opera del guardiano così le buone come le triste: e ciò che sopra tutto importa, non deg-

gionsi frammischiare api tralignanti, che infamino quelle di buona razza; perciocchè minore corrisponde il prodotto del miele quando intervengono pigri sciami. Ma siccome talvolta, per la condizione de' luoghi, forza è procacciarsi eziandio mediocri bestiuole, (chè triste no certamente per alcun modo) per rintracciare gli sciami praticheremo questa foggia d' industria. Dovunque sono pascoli acconci, feraci di miele, non hanno le api costumanza più certa che d'eleggere vicini i fonti, de' quali si vagliano. Bisogna dunque starvi sopra più volte fin dalla seconda ora del giorno, e mirare qual sia la folla di quelle che prendono l' acqua. Perciocchè, se poche affatto ci volano intorno (quando però i molti rigagnoli non le feccian più rade col separarle) si dee capire che sono assai scarse; per lo che sospetteremo ancora, non esser ferace il luogo di miele (1). Ma se in copia ci accorrono, maggior anche porgono la speranza di pigliar gli sciami: e si trovano essi in tal modo: Primieramente si dee rintracciare quanto lontani sieno; e a quest' uopo allestire una tinta rossa scorrevole, colla quale intrisi de' fuscellini, quando avrai tocche le schiene delle api che suggono l' acqua, rimanendo colà, potrai più facilmente ravvisarle al ritorno; e se questo non sarà lento, sappi com' esse hanno il soggiorno vicino; se poi tardo alquanto, giusta il tempo dell' indugio estimerai la distanza del luogo. Qualora però tu abbia osservato, che tornano spe-

(1) Schneider, colla testimonianza di Dudley, ci fa sapere, che la stessa industria si pratica per rintracciar le api salvatiche nella Nuova Inghilterra.

ditamente, col tener dietro al cammino che fanno volando, sarai condotto senza difficoltà dove ha stanza lo sciame. Per quelle poi che daranno indizio di volar più da lungi, si userà più sagace industria, ch' è di sì fatta guisa: Tagliasi un bucciuolo di canna, compresi i nodi: si trafora questo pezzo in un lato; ed infuso per quel pertugio un poco di miele o di mosto cotto, si pone presso del fonte. Quando poi all' odore del dolce sugo molte api vi sono entrate, si leva il pezzo di canna, ed apposto al pertugio il pollice, non si fa uscirne più d' una sola; la quale, scampata che sia, mostra il corso della sua fuga a quello che osserva, ed egli, fin tanto che può, insegue il suo volo. Come poi ha cessato di veder l' ape, allora ne fa uscire un' altra; e se questa si avvia inverso la stessa parte del cielo, si tien egli sulle pedate di prima; altrimenti, aperto il pertugio, lascia andar fuori un' altra, indi un' altra, e nota la piaggia, verso cui le più volando ritornano, e sì le insegue, finchè al nascondiglio dello sciame venga condotto. E se quello in una caverna si occulta, col fumo cacciasi fuori, e quando è sbucato, collo strepito d' un bronzo si affrena; perciocchè subito, spaventato dal suono, o sopra un arbusto, o su più alta fronda del bosco si posa, e da colui, che rintraccialo, in un preparato vaso è rinchiuso. Se poi ha per albergo la cavità d' una pianta, ed o sporge fuori il ramo dalle api occupato (2), o stanno esse nel tronco dell' albero

(2) Qui Pontedera e Schneider giustamente dubitano di lezione corretta, non servendo a nulla quelle parole *o sporge fuori il ramo*.

stesso: allora, se la mediocre grossezza permette, con una sega taglientissima, per affrettar tanto più, recidesi primieramente la parte di sopra, dove api non sono, e poi quella di sotto fin dove sembra da esse abitata: indi ciò che fu mozzato, copresi d' ambe le parti con una coltre netta, assaissimo importando ancor questo; se da fenditure è sdrucito, otturatele, si porta al suo luogo, e, lasciati piccoli fori, come ho già detto, alla foggia degli altri alvearj si colloca. Ma chi va in cerca delle api, convien che per rintracciarle scelga le ore della mattina, affinchè gli rimanga tempo nel giorno per ispiare il loro cammino; imperciocchè spesse volte, se cominciò tardi alquanto a segnarle, quantunque siano in vicinanza, terminata ogni lor faccenda, ritiransi, nè tornano all' acqua; per lo che il ricercatore non sa quanto sia discosto dalla fontana lo sciame. Alcuni ci sono, che sul cominciar della primavera colgono appiastro, e, come quel Poeta dice:

Trita melissa, e vil erba cerinta (3).

ed altre somiglianti, di cui questa sorta d' animali dilettasi, e ne fregano gli alvearj per guisa che vi si attacchi l' odore e il sugo: nettati quindi, li spruzzano di poco mele, e li distribuiscono per li boschi non lunge dalle fontane: quando poi sono empiuti di sciami, riportangli a casa. Ma il far questo, fuorchè ne' luoghi dove le api abbondano, non torna conto; perciocchè sovente coloro che passano a caso, trovando arnie vote, le portano via

(3) Virg., Georg., IV, v. 63.

con sè: nè giova perderne molte vote per acquistarne una piena, o due. Ma nell'abbondanza maggiore, ancorchè molte sien tolte, più monta l'acquisto delle api che si ritrovano. Questo è pertanto il modo di pigliar gli sciami salvatici.

CAPO IX.

Cura degli sciami, allorchè tra loro si dividono, e sono in guerra.

La maniera pòi di conservar gli sciami domestici è tale: Sempre in vero il guardiano ha da girar accuratamente intorno agli alvearj, non ci essendo alcun tempo in cui non bramino diligenza; ma più attenta la richiedon essi quando pullulano e riboccano di figliuolanza nuova; la quale, se dall' assiduità del soprastante subito non è raccolta, si fugge via. Perciocchè tal è la natura delle api, che ogni popolo è generato in pari tempo coi re, quali, come hanno acquistato forze per volar fuori, sdegnano la compagnia de' più vecchi, e i lor comandi assai più; sendo che e nella ragionevole schiatta degli uomini, e più ne' muti animali senza consiglio, non c'è società di reame. I nuovi capitani adunque marciano con la lor gioventù, la quale per un giorno o due sullo stesso limitare dell' albergo rimanendosi raggruppata, col suo uscire mostra la brama d'un particolare ricovero, e di quello, come di sua patria, si appaga se tosto le sia dal direttore assegnato. Ma se il guardiano mancò, siccome da un insulto respinta, move a strania contrada; la qual cosa acciocchè non avvenga,

è obbligo del buon soprastante, nella stagione di primavera, osservar gli alvearj sin all'ottava ora in circa del giorno, dopo la quale d'ordinario non balzano fuori le nuove schiere: e tenga ben l'occhio al loro uscire e rientrare; perciocchè alcune sogliono, dopo esser all'improvviso sbucate, senza ritardo spiccarsi a volo. Potrà della fuga, ch'ei va spiando, aver contezza innanzi, coll'appressar l'orecchio a ciascun alveario la sera; dacchè in circa tre giorni avanti, che siano per far la sortita, come se movessero le militari insegne, nasce tumulto e mormorio, donde, siccome dice verissimamente Virgilio (1):

Gli animi antiveder molto da prima
Si può del volgo, e i cor sospinti all'arme;
Chè quel suon marzïal di roco bronzo
Le pigre aizza, e tal s'ode una voce,
Che i rotti squilli delle trombe imita.

Bisogna pertanto adocchiar assaissimo quelle che così fanno, acciocchè se usciranno a battaglia (perciocchè tra sè stesse combattono, come in guerra civile, e contra l'altre, come contra genti straniere); o se balzeranno fuori per fuggir via, per l'un caso e per l'altro sia pronto e preparato il guardiano. Il combattimento o d'un solo sciame in due fazioni diviso, o di due tra loro discordi, age-

---

(1) Georg. IV, v. 70 e seg., nel qual luogo Columella avrebbe dovuto distinguere gli ornati poetici, ed anche adottarli più sobriamente, omettendo *le militari insegne*, e riconoscendo nel *suono del bronzo é delle trombe* il solo ronzio delle api che si sommovono.

volmente in vero si frena, perciocchè, siccome dice lo stesso,

Col gittar poca polve è domo e cheto (2),

e con lo sparger vino melato, o passo, o altro somigliante liquore; ammansandosi appunto colla dolcezza dimestica gli sdegni delle inferocite; daechè le stesse cose mirabilmente pacificano anche i re discordi. Spesse volte ci sono più capitani d'uno stesso popolo, e come, per dissensione de' grandi, si divide in partiti la plebe: il che è da impedire che non accada frequentemente; conciossiachè nella guerra intestina si consumano gl' interi popoli. Se dunque tra i primati c'è buon accordo, senza far sangue, si conserva la pace; ma se gli avrai sovente osservati azzufarsi in battaglia, procurerai d' ammazzare i capi delle discordie. I combattimenti pertanto di color che guerreggiano, calmansi co' predetti rimedj: quando poi aggruppata la schiera si poserà in un ramo di qualche fronzuto arboscello d'appresso, poni mente, se tutto lo sciame a somiglianza d'un solo grappolo d'uva ne penda: ciò sarà segno o che quivi è un re solo, o al certo parecchi cordialmente pacificati; e li lascerai così stare finchè rivolino al proprio albergo: se poi, come in due o anche più mammelle, sarà lo sciame diviso, non aver dubbio, che ci sono e parecchi capi, e tuttora sdegnati. In quelle parti adunque, nelle quali vedrai le api maggiormente ammucchiarsi, dovrai cercare i capitani; quindi col sugo dell' erbe anzidette, cioè di melissa, o d'appiastro

(2) Virg., Georg. IV, v. 87.

intrisa la mano, acciocchè al toccarle non fuggano qua e là, introdurrai leggermente le dita, e disgiungendo le api, mirerai attentamente, finchè ritrovi l'autore della battaglia, che hai da schiacciare.

CAPO X.

Segnali de' buoni e de' tristi re delle api.

Sono pertanto cotali re un poco più grandi e bislunghi delle altre api, forniti di più diritte gambe, ma d'ali men ampie; di bel colore e lustro, lisci e senza pelo, senza pungiglione, se pure quel come capello grossetto, che hanno nel ventre, non sia da taluno creduto forse il lor ago: del quale stesso però non si vagliono per offendere. Alcuni ancor se ne trovano foschi e pelosi, de' quali riproverai l'indole, come la forma;

Poichè due son dei re, come del volgo
Le forme e i corpi; l'uno a vive macchie
Brillerà d'oro, e di lucenti squame
Sarà fregiato, e di sembianza insigne (1).

e da ciò massimamente si approva quel ch'è migliore, perciocchè il più tristo è simile a sporca scialiva, e sì lordo,

(1) Osservò Schneider con indubitata ragione, che i versi latini qui da Columella inseriti, molto diversamente in Virgilio si leggono, Georg. IV, v. 91 e seg.

Qual chi vien dalla via per alta polve,
E terra fuor dell'arse fauci sputa (2);

indi, come lo stesso dice,

Poltro, e ignobil traendo un largo ventre (3).

Tutti dunque i capitani di trista qualità

Spegni, e lascia al miglior la reggia sgombra (4);

il quale per altro, se spesso sforzasi di far col suo sciame una sortita e fuggirsene, ha da essere pur egli spogliato dell'ale, imperocchè, tolte queste, ratterremo come in ceppi il vagabondo capitano, il quale, privo della facoltà di fuggire, non ardisce oltrepassar il confine del regno: per lo che nè pur al popolo, che gli è sottoposto, permette il vagar alquanto da lungi.

CAPO XI.

Dell'unire le api, e provvederle di re; e come avanti il suo nascere si conosca.

Ma questo medesimo re talvolta si deve uccidere quando un vecchio alveario è scemato di molte api, e fa d'uopo supplire alla sua scarsezza con qualche sciame. Allorchè pertanto sul principio di primavera sono in quell'arnia nati i pulcini, schiacciasi il nuovo re, affinchè il volgo soggiorni senza discordia co' suoi genitori. Che se i favi non recarono alcuna prole, si potrà in un alveario solo

---

(2) Georg., v. 96 e seg. (3) Ivi, v. 94. (4) Ivi, v. 90.

adunare i popoli di due, o di tre, ma spruzzati prima di liquor dolce: rinserrandoli poi, ed apposto di che cibarsi, finchè si accostumino a viver insieme, e lasciando piccoli spiragli, tenerli per tre giorni circa rinchiusi. Ci ha taluni che tolgon via più tosto il re vecchio: la qual cosa è all'opposto; perciochè la moltitudine più attempata, come se fosse un senato, non intende d' ubbidire alla gioventù, e ostinatamente sprezzando gli ordini di chi ha maggior forza, ne riceve gastighi e morte. Allo sconcio, che suol avvenire in qualche giovane sciame, quando un re di vecchie api da noi lasciato, per decrepitezza mancò, e la famiglia, come essendo morto il padrone, per soverchia licenza è discorde, mettesi agevolmente rimedio; perciocchè da questi alvearj, che hanno parecchi primati, sceglíesi un sol capitano, e trasferito a quelle api, che di reggimento son prive, se ne dà ad esso il governo. Ma negli alberghi, che da qualche malore furono travagliati, si può con minor incomodo riparare alla scarsezza delle api. Conciossiachè, quando si è conosciuta la strage, se alcuni favi ci sono in un popolato alveario, bisogna osservargli; e poscia da quella cera, che contien semi di pulcini, tagliar via la parte in cui prende vita una figliuolanza di stirpe reale. Ed è facile da ravvisarsi; perciocchè d'ordinario, dove appunto le cere finiscono, apparisce come un capezzolo di mammella più sporto in fuori, e che ha un cannellino più largo degli altri pertugj, entro i quali sono tenuti i pulcini di popolar condizione. Celso, a dir vero, afferma, esserci all'estremità de' favi i cannellini a traverso, ne' quali si contengano i regj pulcini. Anche Igino,

seguendo l'autorità de' Greci, dice, che non da un vermicello, come le altre api, formasi il capitano, ma che nel contorno de' favi si trovano pertugi diritti, un poco maggiori che non son quelli di razza plebea, pieni come d'una feccia di color rosso, dalla quale il re alato subitamente s'informa.

CAPO XII.

Come si arresti e ripongasi lo sciame fuggiasco.

Un'altra cura è da usar allo sciame domestico, se per avventura nell'anzidetta stagione, fatta la sortita, nojato della patria, si mostrò nel fuggire avviato a lontana stanza. E di ciò dà segno, allorchè l'ape scampa dal limitare in tal guisa, che nessuna rivola dentro, ma tosto in alto si leva. Con sonagli di rame, o di cocci, che per lo più qua e là sono sparsi, si spaventi la gioventù fuggiasca; e quando atterrita, o avrà fatto ritorno all'alveario materno, e sull'ingresso di quello terrassi ammucchiata ed appesa, o portata si sarà subito ad una fronde vicina, il guardiano intrida tosto al di dentro coll'erbe anzidette una nicchia nuova a ciò preparata, indi, spruzzata con gocce di miele, l'accosti; poi colle mani, o anche con una cazzuola radunate le api, ripongale, e con l'attenzione in appresso dovuta, diligentemente assettato il vaso, ed intriso, lascilo star fra tanto nel luogo stesso, finchè venga la sera; indi sui primi crepuscoli lo trasporti, e rimetta nella fila degli altri alvearj. Bisogna poi nelle tenute delle api aver anche de' vóti alberghi

disposti; perciocchè alcuni sciami ci sono, i quali avviatisi, tosto cercano per sè una stanza d'appresso, ed entrano in quella che trovano sgombra. Per procacciare ed anche tener le api, quest'è il governo che viene comunemente insegnato.

CAPO XIII.

Cura delle api malate.

Segue, che per le api travagliate da malattia, o da pestilenza, sien cercati i rimedj. Il disastro della pestilenza è raro nelle api; nè altra cosa pur trovo da poter fare, che quella, cui già per l'altro bestiame insegnai, cioè trasportar da lungi le arnie. Ma, quanto alle malattie, più facilmente nelle api e se ne ravvisano le cagioni, e se ne trovano le medicine. Pertanto il maggiore lor patimento fra l'anno è al cominciar della primavera, quando il cespo del titimalo fiorisce, e quando gli olmi mettono il seme; perciocchè come da nuove frutta, così da quei primaticci fiori allettate, se ne pascono avidamente dopo la fame del verno; essendo altroade tal cibo, benchè non preso a satollanza, nocevole (1); e quando se ne sono copiosamente riempiute, per flusso di ventre, se pronto non hanno il soccorso, periscono: conciossiachè ed il titimalo scioglie il ventre ancor de' maggiori animali, e

(1) Afferma Schneider, essere dall'esperienza de' nostri giorni provato, che non già i fiori dell' olmo son alle api dannosi, ma si la rugiada melata di cui son umide la mattina per tempo le foglie sue, e d'altri alberi.

l'olmo propriamente delle api; e questa è la cagione, per cui nelle contrade d'Italia, che son piantate d'alberi di questa fatta, raro è che le api conservinsi numerose. Quindi, se al cominciar della primavera, porgi ad esse medicati i cibi, si può con gli stessi rimedj e provvedere che non sien travagliate da tal malanno, e, quando già patiscono, risanarli. Ciò che Igino lasciò scritto, seguendo gli antichi autori, non osa egli asserire, non avendone fatto prova: ma potrà chi voglia, sperimentarlo.

Insegna pertanto, che i corpi delle api, le quali allorchè furono da quel malore assalite, sotto i favi trovansi a mucchj uccise, custoditi nel verno in un luogo secco, circa l'equinozio di primavera, quando la giornata dolce lusinghi, dopo la terza ora del giorno si espongano al sole, e con cenere di ficaja si coprano: ciò fatto, afferma egli che tra due ore, quando dal fiato del calore vivificante sono animate, ripigliando la vita, se un preparato alveario a lor si presenti, vi entrano. Noi più tosto siam di parere, che agli sciami ammalati, acciocchè non periscano, porgansi le cose che siamo per dire in appresso: conciossiachè o granelli franti di melagrana, e di vino Amineo spruzzati, deggiono darsi, o uve appassite, ad ugual misura peste con russiriaco, ed inzuppate di vino austero; o se riuscirono vani separatamente questi rimedj, tutti ad ugual peso insieme e sottilmente tritati, fatti bollire con vino Amineo in un vaso di terra, poi altresì raffreddati, in canali di legno porli davanti. Alcuni il rosmarino cotto in acqua melata, quand'è divenuto freddo, versato in tegole, porgono da lambire; taluni orina di bue, o d'uomo, siccome Igino afferma, presentano agli alvearj.

Osservabile altresì assaissimo è quella malattia, che rabbuffate e grinze le stenua, quando sovente alcune portano fuor degli alberghi i corpi di quelle che sono morte, ed altre dentro alle stanze, siccome per pubblico lutto, rimangono stupide in doglioso silenzio. Quando ciò accade, versati in canali di canna si appongono i cibi, principalmente di mele bollito, o pestato con galla, o con rose secche. Vuolsi anche bruciar galbano, affinchè l'odor suo le medichi, e con vino passo, e con defruto vecchio sostentar le spossate. Giova però benissimo la radice d'amello, che giallo ha il cespo, e il fior porporino (2): bollita essa con vecchio vino Amineo, si spreme, e scolato quindi il sugo, si porge. Veramente Igino in quel libro, che delle api ha scritto, dice così: Aristomaco è di parere, doversi a quelle che son travagliate, recar in questa guisa soccorso: Primieramente tutti i favi ammalati si tolgano via, e cibo affatto nuovo si apponga; poi si profumino. Stima egli ancora, esser utile il metter un nuovo sciame unito alle api da vecchiezza guastate, benchè ci sia rischio che per dissensione si struggano; ma che nondimeno la moltitudine aggiunta le farà liete; affinchè poi rimangan concordi, doversi, come di gente straniera, togliere i re di quelle api che vengono trasportate da un altro albergo. Nè però ci ha dubbio, che i favi degli sciami più numerosi, i quali hanno già maturi i pulcini. non debbano essere trasferiti e posti sotto i più scarsi, affinchè gli alberghi, come per

(2) Per questi segnali creduto il *meliloto* da Wedel, di cui fa menzione Schneider in una nota.

adozione di nuova prole, s'invigoriscano. Ma anche quando ciò si farà, dovrassi por mente di sommetter quei favi, de' quali i pulcini aprono già i lor nidi, e, sporgendo le teste, rodono quella cera, che a guisa di coperchi fu sopra i fori distesa; perciocchè se immaturi trasferiremo i favi, cessando i pulcini d'esser covati morranno.

Spesso anche periscono d'una malattia, ch'è detta da' Greci *divoramento*. Perciocchè tal essendo la costumanza delle api, che a tante cere danno innanzi la forma quante credono poter empierne, accade talvolta, che, finiti delle cere i lavori, mentre in cerca del mele divaga lontano alquanto lo sciame, da repentine piogge, o da turbini, sia nelle selve oppresso, e perda la quantità maggiore del popolo: il che quando è accaduto, quel poco che ne rimane non è bastevole ad empiere i favi; ed allora le parti delle cere che sono vote s'imputridiscono, e serpeggiandone a poco a poco il marciume, e corrotto il mele, ancora perisono le stesse api. Affinchè questo non addivenga, o si debbono congiunger due popoli, i quali possano empier le cere ancor sane; o se un altro sciame non puote aversi, prima che gli stessi favi marciscano, sgombrarli delle parti che sono vote con sottilissimo ferro; perciocchè questo ancora importa, onde per troppa ottusità facilmente non penetrando, spinto con qualche forza non ismova i favi da' loro posti; il che se avviene, abbandonano le api l'albergo.

Una cagion di morte è ancor questa: che talvolta per anni continuati vengono moltissimi fiori, e attendono le api a far mele più che a figliare. Quindi alcuni, che in queste cose son meno istruiti,

compiacciousi de' prodotti copiosi, non sapendo che soprasta alle api un eccidio; perciocchè e spossate dalla soverchia fatica moltissime vanno a male, e le restanti, non accresciute per alcuna rimessa di gioventù, dopo le altre si muojono. Se dunque è venuta una tal primavera, che prati e campagne sien abbondanti di fiori, è utilissimo il chiudere ogni terzo dì le uscite degli alvearj, lasciando fori minuti per li quali non possano uscir le api, affinchè tenute in dietro dal lavoro di far il mele, non isperando di poter ostruire con quello tutte le cere, le riempiano di figliuolanza. Per gli sciami travagliati da malattie son questi all' incirca i rimedj.

CAPO XIV.

Governo dalle Api sane.

Viene appresso il governo di tutto l'anno, che Igino stesso assai acconciamente ha insegnato. Dal primo equinozio, che formasi circa li 25 di marzo nell'ottavo grado d' Ariete, fino al sorgere delle Plejadi, si contano quarantotto (1) giorni di primavera. In questi, dice egli, doversi governar primamente le api, coll' aprir gli alvearj, affinchè tutte le sozzure, nella stagion del verno raunate, si traggano fuori, e levate le ragnatele che guastano i favi, ci s' introduca fumo di bovina bruciata; perciocchè

(1) Schneider apporta un' osservazione di Pfaff, secondo la quale questo numero, confacente al cielo d'Atene, discorda, per giorni 12 almeno, da quel di Roma.

questo, come per una cotal parentela di schiatta (2), è alle api confacentissimo. Anche i vermetti, che tignuole si chiamano, ed altresì le farfalle si debbono uccidere: le quali ribalderie per lo più attaccate a' favi, ne caggiono se al letame frammischi midolla di bue, e di queste bruciate approssimi il leppo.

Con tal governo nella stagione che abbiamo detto, si rinforzeranno gli sciami, e più vigorosamente attenderanno ai lavori. Ma debbe il soprastante aver grandissima cura, quando avrà da maneggiar gli alvearj, che, netto un dì prima da bruttezze corporee, non briaco, non altrimenti che lavato, a quelli si accosti. ed astengasi da tutti i cibi odoranti, come sono i salsumi, e tutti i lor sughi, ed anche dagli acri fetori dell'aglio o delle cipolle, e d'altre simili cose. Quarantotto giorni dopo l'equinozio di primavera, quando le Plejadi nascono, circa gli undici di maggio, cominciano gli sciami a crescer di forze e di numero. Ma negli stessi giorni altresì periscono quelli che hanno poche api ed inferme. All'estremità de' favi, nella stagion medesima, s'ingenerano pulcini di maggior grandezza delle altre api, e quelli credon taluni che sieno re; ma alcuni autori tra i Greci li chiamano *estri* (3), dal disturbare che fanno gli sciami e non lasciarli mai quieti: vogliono pertanto che sien uccisi. Dal levar delle Plejadi fin al solstizio, che accade sul finir del mese di giugno (4) circa l'ottavo grado di Cancro, d'or-

(2) Perchè allora credevasi, come vedremo in appresso, che dalle interiora d'un bue morto s'ingenerassero le api.

(3) Lo stesso che *tafàni*, corrispondenti al latino *asilus*.

(4) Nell'edizione di Schneider, credo certamente per errore di

dinario gli alvearj fanno sciame; e più vigorosamente in quella stagione debbono esser custoditi, acciocchè non fuggano via le figliuolanze novelle.

Passato quindi il solstizio, fin al nascere della Canicola, che sono trenta giorni circa, del pari si tagliano le biade e i favi. Ma come levar si debbano questi, sarà detto fra poco, quando sulla fattura del mele daremo le regole. Per altro, che in questo medesimo tempo le api dà un giovane bue ammazzato possano ingenerarsi, Democrito, e Magone, ed anche Virgilio insegnarono. Magone in vero afferma, che lo stesso anche avviene dalle interiora de' buoi; della qual maniera io stimo superfluo il trattare con particolar diligenza, conformandomi a Celso, il qual dice prudentissimamente, non perdersi queste bestiuole con tanto eccidio che s' abbia da cercarle in tal guisa. Ma nella detta stagione, e fin all' equinozio d'autunno, ogni dieci giorni voglionsi aprire e profumar gli alvearj; lo che, quantunque sia fastidioso agli sciami, tuttavia si tiene per utilissimo alla salute. Fumicate poi, ed affannate dal caldo le api, deggionsi rinfrescare, spruzzando le parti vote delle arnie, e versandovi acqua freddissima testè attinta (5); poi, se non si potrà lavar qualche parte, con penne d'aquila, o anche di qualsisia grande

stampa, leggesi *ultimo mense Julio*, il che nè si accorda colle altre edizioni, nè col segno del Cancro. Ma il solstizio di state non è rigorosamente verso il fine di giugno, bensì dai 18 ai 25, o secondo altri più strettamente dai 21 ai 22.

(5) Secondo il pensar d'oggidì, questo rigor di freddo, improvvisamente contrapposto al caldo affannoso, non sembra che possa esser salubre.

augello. che sono nerbute, mondarla. In oltre le tignuole, se compariscono, sieno spazzate fuori, e le farfalle uccise, le quali per lo più, dimorando negli alvearj, son di rovina alle api; conciossiachè e rodon le cere, e col loro sterco (6) ingeneran vermi, che noi chiamiamo tignuole degli alvearj. Nella stagione pertanto, in cui la malva fiorisce, allorchè son elleno abbondantissime, se un vaso di rame alto e stretto (7) pongasi la sera tra gli alvearj, e si cali nel suo fondo alcun lume, d'ogni parte le farfalle concorrono, e mentre svolazzano intorno alla piccola fiamma, si bruciano; perchè nè facilmente possono volar dallo stretto in suso, nè, per contrario, ritirarsi alquanto lungi dal fuoco, essendo tra i lati del vaso rinchiuse: e perciò dal vicino ardore vengono consumate. Dopo la Canicola, passati circa cinquanta giorni, nasce l'Arturo, quando co' rugiadosi fiori del timo, della cunila e della timbra le api compongono il mele; ed esso d'ottima qualità stagionasi all' equinozio d' autunno, il qual è avanti il principio d' ottobre, allorchè il sole toccò della Libbra l'ottavo grado. Ma tra il sorger della Canicola e dell' Arturo bisognerà invigilare che le api non sieno ghermite dalla violenza de' calabroni, i quali per lo più davanti alle arnie le appostano nel venir fuori. Dopo il nascere dell' Arturo, circa l'equinozio della Libbra, siccome ho detto, è la seconda ricolta de' favi. Dall' equinozio poi, che si compie circa li 24 di settembre, al tramontar delle

(6) Cioè col seme; il che allora non sapevasi, almen chiaramente e comunemente.

(7) *Simile miliario* abbiamo nel testo.

Plejadi, per quaranta giorni, raccolto il mele da' fiori di tamarisco, e dalle macchie salvatiche, le api ripongonlo per cibo nel verno; e niente affatto si dee lor togliere, acciocchè, dall'offesa rattristate più volte, come della lor sorte già disperando, non fuggano. Dal tramontar delle Plejadi al solstizio d'inverno, che intorno a' 25 di dicembre si compie nell' ottavo grado del Capricorno, gli sciami valgonsi del mele già posto in serbanza, e con quello sostentansi fino al nascere dell'Arturo. Nè io ignoro il computamento d'Ipparco, il quale insegna, che i solstizj e gli equinozj, non nell'ottavo, ma nel primo grado delle costellazioni si compiono. Ma ora in questa campereccia dottrina io seguo le tavole d'Eudosso, di Metone, e degli strolaghi antichi, le quali sono adattate a' pubblici sagrifizj; conciossiachè agli agricoltori è più nota cotesta vecchia opinione, che in essi entrò; nè alla grossolana letteratura de' contadini è però necessaria la sottigliezza di Ipparco.

Dunque al primo tramontar delle Plejadi converrà tosto aprir gli alvearj, e nettarli d'ogni sporcizia, e regolarli con maggior diligenza; perciocchè nel corso del verno il movere o aprir i vasi non è spediente. Per questa ragione, finchè c'è ancora un avanzo d'autunno, rimondati in giorno di bellissimo sole gli alberghi, deggionsi al di dentro accostar de' coperchi ai favi, separandone tutta la parte vota dell'arnia, sicchè nel verno più facilmente le stanze ristrette si scaldino: il che sempre è da farsi anche in quegli alvearj, che per iscarsezza di popolo sono radi. Quanto poi c'è di fenditure e di fori, con mistura di fango e bovina intrideremo esternamente, nè lasceremo altro che i passaggi, per cui vadano

e tornino. Benchè poi gli alvearj sien coperti da un portico, niente meno porrem sopra essi un altro tetto di stoppie e di frondi ammassate, e, per quanto sarà in poter nostro, li difenderemo dal freddo e da' malvagi tempi. Alcuni ci chiudon entro, trattene le viscere, augelli uccisi, i quali colle loro piume nella stagion vernale porgon tepore alle pecchie appiattate; ed anche, se consumata è la pastura, opportunamente se ne cibano le fameliche, nè altro ne lasciano che le ossa; qualora poi bastino i favi, rimangono gli augelli intatti, e quantunque amantissime della mondezza, non le offendono col lor odore.

Miglior cosa per altro io stimo, nel corso del verno porgere alle api, che patiscon di fame, in canaletti sui limitari delle arnie, o fichi secchi pestati e ammollati nell'acqua, o defruto, o sapa; o vin passo, coi quali liquori bisognerà inzuppar della lana netta, affinchè, posandovisi sopra le api, traggano come per un sifone il sugo; dacchè le uve appassite, dapoi che saranno frante, acconciamente si daranno spruzzate con un po' d'acqua. Con tali alimenti non solo nel verno, ma anche nelle stagioni, in cui, siccome già sopra ho detto, fiorirà il titimalo, ed anche gli olmi, debbonsi sostentare le api. Quanto ci ha di mele riposto, qualora il soprastante non ne abbia lasciato con generosità, d'ordinario in quaranta giorni dopo il solstizio consumanlo; spesso altresì, votate le cere, sin circa il nascere dell'Arturo, che è dopo la metà di febbrajo (8), anche digiune presso i favi giacendo,

(8) Cioè ai 21 di questo mese, per detto di Columella nel Lib. XI, Capo II, nel quale si segna un altro nascere della stessa costellazione a' 17 di settembre.

intorpidiscono alla foggia de' rettili, e conservano nel riposo la vita; cui per altro acciocchè non perdano, se sopravvenisse più lunga fame, ottima cosa è per li fori del limitare, col mezzo di cannelli mandar entro liquori dolci, e così sostentar la penuria de' tempi, finchè il levar dell' Arturo, e l'arrivar delle rondinelle promettano più agiate stagioni per l'avvenire. Dopo questo tempo adunque, se allegro il giorno permette, osano andar fuori ne' pascoli: passato poi l' equinozio di primavera, ormai senza ritardo qua e là divagano, e colgono fiori acconci al loro figliare, e recanli dentro l'albergo. Queste cose Igino con grandissima diligenza insegnò, da osservarsi nelle varie stagioni. Celso per altro aggiunge. Di pochi luoghi esser propria quella felicità, che altri pascoli alle api nel verno (9). ed altri nella state si porgano. In que' siti pertanto ne' quali dopo la nuova stagione mancano acconci fiori, dice, non doversi gli sciami lasciar immobili; ma, consumate le pasture di primavera, trasportargli in contrade, le quali co' tardivi fiori del timo, dell'origano, e della timbra, possano più liberamente nudrir le pecchie: il che dice egli praticarsi e ne' paesi dell'Acaja, donde son trasferite alle pasture dell' Attica, e nell' Eubéa, e parimente nelle isole Cicladi, da alcune delle quali vengono trasferite a Sciro, e non meno in Sicilia, dalle cui parti diverse si radunano in Ibla. Dice egli altresì, che de' fiori si compone la cera, della mattutina rugiada il mele; il

(9) O anzi nella primavera, pel facile scambio che il Pontedera osservò tra *verna* e *hiberna:* sembra pure, che la correzione leghi meglio il discorso con quello che viene appresso.

quale tanto miglior qualità riceve. quanto più saporita è quella sostanza di cui la cera è formata. Ma prescrive, che avanti il trasporto, diligentemente si osservino gli alvearj, e che i vecchi e verminosi e mal fermi favi si estraggano, nè serbinsi altri che pochi ed ottimi, acciocchè ancor insieme se ne formino assaissimi del miglior fiore; e che i vasi, che taluno vuol trasferire, non altramente che in tempo di notte, e senza conquasso li porti.

CAPO XV.

Quando, e come, e quanto si smelino gli alvearj.

Tosto ch' è passata la primavera, viene, siccome ho detto, la vendemmia del mele, per cui la fatica di tutto l'anno s'impiega. La sua maturità si conosce quando ci accorgiamo, che dalle api sono scacciati fuori, e fatti fuggire i fuchi; la qual è una schiatta similissima all'ape, di maggior corpo, ma, come dice Virgilio, *neghittosa greggia*, e che inoperosa, senza industria, sta ferma sui favi. Essa nè aduna pasture, e consuma quelle che altri arrecò. Sembra nondimeno, che alla propagazion della prole qualche cosa contribuiscano questi fuchi, stando sopra i semi, de' quali le api si formano. Per covare adunque la nuova figliuolanza sono ricevuti domesticamente. Poi, usciti i pulcini, sono scacciati fuor delle stanze, e, come il medesimo dice, da'*presepi esclusi*. Insegnano alcuni, doversi questi sterminare del tutto; il che io, con Magone accordandomi, non istimo che sia da fare, ma da moderar la fierezza:

perciocchè nè si vuol mandare ad eccidio tutta la schiatta, onde non poltriscano le api, le quali, allorchè una porzione degli alimenti è consumata da' fuchi, per risarcire gli scapiti si fanno più leste; nè, per contrario, s' ha da permettere che divenga più forte una torma di rubatori, onde non saccheggino tutte le altrui sostanze. Quando vedrai pertanto i fuchi e le api spesso azzuffarsi, aperti gli alvearj, ne farai esame, affinchè o se mezzo pieni fossero i favi, si serbino ad altro tempo; o se ripieni ormai di liquore, e turati da sovrapposte cere, come da coperchi, si mietano. Devesi poi a smelare comunemente destinar il mattino; perciocchè non conviene provocar le api inasprite nelle ore più calde (1). Due ferri pertanto richiedonsi per quest' uso, fatti in lunghezza d' un piede e mezzo, o poco più (2): de' quali il primo sia uno scarpello uncinato da un capo; il secondo un coltello bislungo, con largo taglio d' ambe le parti, sul davanti piano, e acutissimo; acciocchè tanto meglio

(1) Nelle quali ore, siccome osserva Saboureux de la Bonnetrie, le loro punture sono anche più forti.

(2) *Quorum alterum sit uno capite aduncum scalprum, alterum culter oblongus, ex utraque parte acie lata, prima fronte planum et acutissimum.* Questa lezione, proposta da Schneider nel Comentario, si confà mirabilmente colla stessa figura dello stromento per mieter i favi, esposta dal P. Tannoja nell' Opera che abbiamo citata sul principio di questo Libro; nè altra differenza s' incontra, se non che da Columella dinotansi due differenti ordigni, l' uncinato, e il disteso: laddove quello del P. Tannoja non è che un solo, ma con una estremità piegata ad angolo retto, con l' altra distesa, ed entrambe simiglianti a scarpello ben affilato.

con uno si recidano i favi, con l'altro si radano, e qualunque sporcizia ne cadrà giuso si tragga fuori.

Ma quando dalla parte di dietro, dove non c'è alcun limitare, sarà l'alveario aperto, accosteremo il fumo fatto con galbano, o con secco letame. Cotali cose pertanto si chiudono con brage meschiate insieme, in un vaso di terra, il quale, simile ad un pignattino con le sue prese, si forma in modo, che ristretto da una parte, abbia un piccolo foro, per cui passi il fumo; dall'altra più largo, abbia un' imboccatura capace, per cui si possa soffiarvi dentro. Presentata all'alveario la pentola di tal foggia, spingendo l'aria, si fa giungere il fumo alle api, le quali subito, non soffrendo quel leppo, si portano nella parte davanti del loro albergo, e talvolta fuori del limitare. Or quando più liberamente si può fisar lo sguardo, per ordinario, se due sono gli sciami, trovansi altresì due guise di favi; conciossiachè ciascun popolo, anche stando in pace, tiene il proprio costume nel dar figura e forma alle cere. Ma tutti i favi da' tetti delle arnie, e un pochino da' lati, pendono attaccati in tal guisa, che non tocchino il suolo; perciocchè quello porge agli sciami il passaggio. Per altro delle cere tal è la figura qual è il tenor dell'albergo; perciocchè e le cavità quadrate, e le rotonde, e non meno le lunghe partecipano a' favi, come altrettante forme, la lor sembianza; ed essi perciò non sempre d'una stessa figura si trovano. Ma comunque sien fatti, non tutti si estraggano; perciocchè nel primo ricolto, quando le campagne abbondano tuttora di pascoli, s' ha da lasciare la quinta parte de' favi; nel secondo, allorchè già il verno si teme, la terza parte. Nè però

in tutti i paesi è determinata questa misura; dacchè secondo la quantità de' fiori, e l' abbondanza del pascolo, si dee provvedere alle api.

Or se in lunghezza si stendono le cere appese, con quel ferro che simiglia un coltello, voglionsi tagliare i favi: poi sottoponendovi ambe le braccia, ricevergli, e quindi toglierli fuori; se poi sono di traverso attaccati a' tetti degli alvearj, allor c' è bisogno del ferro a scarpello, affinchè, imprimendo il taglio d' incontro, sieno recisi. Deggionsi poi toglier fuori i vecchj. o difettosi, e lasciar i più sani e pieni di mele, e se ce n' ha che contengano soli pulcini, acciocchè sien riserbati a propagare lo sciame. Indi tutto l' aggregato de' favi s' ha da portar in quel luogo, nel quale vorrai condizionar il mele; e vogliónsi con diligenza impiastrar i fori delle muraglie e finestre, sicchè non siavi alcun passaggio per le api, le quali ostinatamente rintracciano come perdute le loro sostanze, e tenendovi dietro, si le consumano. Perciò ancor sull' ingresso del luogo dee farsi fumo colle cose già dette, che le respinga, mentre cercano d' introdursi. Poi gli alvearj mozzati, se ce ne sono alcuni, che al loro ingresso abbiano di traverso i favi, si dovranno rivolgere, affinchè alternatamente le fronti di dietro vengan davanti: così quando saranno da mozzare in appresso, si caveranno anzi i vecchi favi che i nuovi, e si rinoveranno le cere, che quanto più vecchie, tanto più sono triste. Chè se gli alvearj fossero per avventura vestiti di muro, ed immobili, avremo cura di tagliarne or di dietro, or dinanzi i favi: e ciò si dovrà fare avanti la quinta ora del giorno; poi ripigliare o dopo la nona, o alla mattina se-

guente. Ma da tutti i favi mietuti nel giorno stesso, finchè sono tepidi, conviene scolar il mele. In oscuro luogo appendesi una corba di salcio, o un sacco tessuto raro di sottili vincigli, simile ad una pietra terminale rovescia, com'è quello per cui si cola il vino: in esso poi si ammucchiano a brano a brano i favi: ma vuolsi aver cura di separarne le parti delle cere, in cui sono o pulcini, o sporcizie rosse, perchè sono di mal sapore, e guastano col loro sugo il mele. Quando poi esso colato stillò in una sottoposta conca, si trasporta in vasi di terra, i quali per pochi dì stieno aperti, sinchè il recente prodotto finisca di fermentare; ed esso con una spazzoletta dovrà sovente nettarsi. In appresso i rottami de' favi rimasi nel sacco si rimaneggiano e spremono. Questo mele vien fuori d'inferior qualità, e da' più attenti si mette a parte, affinchè quello di primajo sapore, coll'aggiunta di questo non si peggiori.

CAPO XVI.

Del cavar la cera.

Il prodotto della cera, quantunque di poco prezzo, non però devesi abbandonare, essendo a più cose necessario l'uso di quella. Spremuti gli avanzi de' favi, dapoichè furono diligentemente lavati con acqua dolce, si gettano in un vaso di rame; poi, aggiungendovi acqua, si squagliano al fuoco. Ciò fatto, la cera si cola, versandola a traverso di stoppie o giunchi; e similmente un'altra volta si cuoce di nuovo, e dentro a quali forme alcun vuole, postavi prima dell'acqua, si versa: rappigliata che sia, è facile ca-

varla fuori, poichè l'umido sottoposto non lascia che si attacchi alle forme. Ma ormai, compiuto il ragionamento degli animali, e de' nutricamenti del campereccio recinto, la parte delle cose di villa, che viene appresso, cioè della coltivazione degli orti, sarà, o Publio Silvino, come a te del pari che al nostro Gallione (1) piaceva, tra poco da noi posta in versi.

(1) Era egli forse Giunio Gallione fratello di Seneca? Schneider.

FINE DEL LIBRO IX.

Digitized by Google

PROEMIO

Ragion dell'assunto.

Ricevi, o Silvino, la piccola restante rata del capitale da te richiestomi, e da me promesso; poichè ne' precedenti Nove Libri scontai, tranne questa parte, il debito del quale ora fò saldo. Rimane adunque la coltivazione degli orti, che un tempo fu presso gli agricoltori antichi neghittosa e trascurata; in presente esercitatissima. Perciocchè mentre i vecchi erano più parchi e frugali, aveano anche i poveri l'uso de' banchetti più agiato coll'abbondanza del latte, e colle carni di selvaggina, e di bestiame domestico; sendo che facevano d'acqua e di grano i sommi e gl'infimi il giornaliero lor pasto. In appresso, avendo l'età seguente, e in particolare la nostra, dato alle vivande un pregio a capriccio, e valutandosi non dal naturale bisogno, ma dalla ricchezza le cene, la povertà popolare, allontanata da' cibi di maggior prezzo, è ridotta a' più comunali. Per lo che la coltivazione degli orti. essendone anche più in uso il prodotto, vuolsi da noi con maggior diligenza insegnare, che dagli antichi non ci fu tramandata; e questo Trattato, siccome io aveva assunto, in prosa aggiun-

Digitized by Google

gerebbesi a' precedenti se vinto non avessero il proponimento mio le tue frequenti domande le quali ottennero ch'io compiessi in poetici metri le parti del poema Georgico intralasciate, cui però anche Virgilio stesso avea dichiarato di lasciar a' posteri da trattare. Nè a ciò doveva io altramente arrischiarmi, che per voler d'un poeta, degno di grandissima reverenza; del quale stimolandomi per certa guisa il genio divino, a rilente in vero, attesa la difficoltà dell'opera, ma non fuor di speranza d'un riuscimento felice, ho intrapreso un suggetto assai scarno, e quasi spoglio di corpo, ed esile per guisa, che nel compimento di tutta l'opera bensì può esser annoverato come una particella della nostra fatica, ma da sè solo, e come circoscritto fra suoi confini, non può in alcun modo esser appariscente. Imperciocchè, quantunque molti sieno i suoi quasi membri, de' quali possiamo dir qualche cosa, son essi pure tanto minuti, che, siccome dicono i Greci, di piccola sabbia che sfugge alla mano, è impossibile filar una corda (1). Perciò qualunque sia que-

(1) In altre mani questa sabbia divenne tigliosa, e ne filarono bei poemi coloro ch'erano poeti da vero, come Pontano, Rapin, de Lille. Qual più tenue subietto d'una pianta cereale? Tuttavia il nostro Spolverini n'ebbe abbastanza per tesserne il suo insigne poema sopra la *Coltivazione del Riso*. Il governo d'un albero fu bastante argomento per bei poemi; il nostro Miniscalchi cantò il *Gelso* in eleganti versi latini; il Sig. Arici, giovanetto Bresciano, cantò in versi italiani *l'Ulivo*, e lo cantò con onore. — *Nella Raccolta dei Poemi Georgici, che sono i vol.* 190 *e* 191 *della* Biblioteca Scelta, *vi è il Poemetto dello Spolverini sul Riso; ed un Trattato Economico Rustico sul Riso fu pubblicato dal Prof. Giovanni Biroli, il quale Trattato ottenne già il favore di tre edizioni.* Il Tip. Silvestri.

sto frutto de' nostri studj, tanto è lontano dall'appropriarsi una lode particolare, che avrà per vantaggio, se agli scritti da me pubblicati in addietro non farà disonore (2). Ma diamo già fine al Proemio.

---

(2) Anche per la versione di questa poesia, molto più adornata che bella, può far il traduttore lo stesso voto. Deh, per qual sogno, buon Columella, hai potuto crederti destinato ad esser il successore *vatis maxime venerandi?*

— —

Google

LIBRO X.

Degli Orti ancor ti mostrerò, Silvino,
Le culture, e i subbietti, onde già pria,
Mentre le messi liete, e i don di Bacco
Cantava, e te, gran Pale, e il mel celeste,
Virgilio a noi fuor delle anguste mete,
Di trattar dopo sè lasciò la cura.
Da prima al popoloso orto dia seggio
Un terren pingue, che disciolte zolle
Abbia e morbido tergo, e che somigli,
Quando si vanga, le sottili arene.
Acconcio suolo è quel ch' erbe ridenti
Succoso porta, e d' ebbio i rossi grani;
Ma spiace il secco, o se stagnando soffre
Di querule ranocchie ognor gli oltraggi.
Buono è pur quello che da sè nudrica
Olmi frondosi, e di selvagge viti
Gode, e di macchie di peruggin folte,
O di petrose prugne esser coperto,
E in copia di natie mele si carca;
Ma gli ellebori e i carpasi ricusa
Di nocevole umor, nè soffre i tassi,
Nè suda rio velen, benchè ferace
D' insana pianta che ha dell' uom le forme,
Di mandragora i fiori, e la cicuta
Partorisca dogliosa, ed alle mani

Le ferule non molli, e il non amico
Rovo alle gambe, e 'l paliuro aguto.
Sien pur fiumi vicini, che a ristoro
De' sempre sitibondi orti conduca
Il cultor indurito; o un fonte stilli
Da pozzo non profondo, e tal che i fianchi
Non divelga penoso a chi l' attinge.
Di muri il loco, o di spinose siepi
Si cinga, onde la greggia e il ladro escluda:
Ne tu ricerca dedaléo lavoro,
Nè già di Policleto, o di Fradmone,
O d'Agelada qui s'adopri l'arte;
Ma colla scure, dirozzato un tronco
D'arbore antica, in lui di Bacco il figlio
Adora, il Dio di spaventose membra,
Onde i fanciulli ognora in mezzo l'orto,
E con la falce i predator minacci (1).
Or via, su dunque le culture, e i tempi
Da sparger ogni seme, e qual governo
Voglian già sparsi; i fior sotto qual segno
Nascano prima, ed i rosai di Pesto
Apran le gemme; in qual di Bacco il ceppo;
Quando di strania prole il peso incurvi
Pianta gentil con adottive frutte:
Svolgete in carme umil, Pierie Muse.
Quando assetato il Can, del mar già l'onda
Avrà bevuta, e bilanciate uguali
L'ore nel mondo il Sol (2); quando satollo

(1) Spero che l'onesto lettore mi saprà grado, anzichè darmi colpa, d'aver tradotto con minor fedeltà questi versi.

(2) Cioè, come spiega Schneider, dopo il tramonto della Canicola, e dopo l'equinozio d'autunno.

Digitized by Google

Scoterà dalle tempie Autunno i pomi,
E lordo (3) spremerà l' uve schiumose:
Allor col nerbo di ferrata vanga
Svoltisi il dolce suol, s' è dalle piogge
Domo e già molle: ma se crudo ancora
E indurato dal Sole, allor condotti
Per declive sentier vengano i rivi,
Li beva, ed empia il suol le aperte bocche.
Se poi l' umor del ciel manca, e del campo,
E se del loco la natura, o Giove
Dinega l'acqua (4), tu l'inverno attendi,
Finchè, volgendo il ciel, la Gnosia fiamma
Di Bacco (5) nelle azzurre onde si celi,
E le figlie d'Atlante opposto il Sole
Teman, che sorge (6); e quando Febo ancora,
Non si fidando nel sicuro Olimpo,
Ma le branche smarrito e i fieri dardi
Dello Scorpion fuggendo, in vêr le spalle
Ratto s' inoltra del biforme Croto (7):
Voi, dell' origin vostra ignare genti,

(3) L'anzidetto comentatore osserva l' improprietà degli aggiunti qui usati da Columella, i quali mettono schifo anzi che vaghezza delle cose di villa. Fate qui un paragone delle forme tanto più dignitose, colle quali Virgilio al principio del Libro II delle Georgiche vestì la medesima idea.

(4) Oziosa ripetizione d'una stessa cosa con diverse parole.

(5) Così per ragioni di mitologia qui chiamasi la Corona.

(6) Il tramonto vespertino della Corona cade in novembre; il tramonto mattutino delle Atlantidi, o Plejadi, comincia poco dopo la metà d'ottobre, come qui nota Schneider.

(7) Passaggio del Sole dal segno dello Scorpione a quello del Sagittario, come spiega l' anzidetto comentatore. Osservate qui ancora la ripetizione inutile, che abbiamo sopra notata.

Pietà non tocchi della madre infinta (8).
Di questa nacque la Prometea creta;
Ma noi, noi diede in luce un'altra madre,
Quando nel mar sommerse il fier Nettuno
La terra, e smosso il baratro profondo,
Percosse di terror l'onde Letée.
Vider gli abissi allor la prima volta
Tremante il Re di Stige, alto frastuono
Per lo carco del mar l'ombre levando;
E sulla terra di mortali ignuda
Noi generò feconda mano; a noi
Allor le selci, che dagli alti monti
Svelse Deucalïon; la vita diero.
Ma fatica più dura ecco ci chiama,
Fatica eterna. Or su da voi sbandite
I sonni neghittosi, e coll'aratro
Dal curvo dente, ormai sue verdi chiome
Lacerate; squarciate ormai gli ammanti.
Tu quel tergo restio con gravi rastri
Trapassa; tu con larghe marre, entrando
Nelle intestine, le divelli ardito,
E miste pur coi sommi erbosi cespi
Le stendi, al ghiado di canute brine,
Alle sferze gelate ed allo sdegno
Di Coro esposte, perchè Borea crudo
In un le serri, ed Euro indi le sleghi.
Quando poi dal rigor della Riféa
Bruma torpite, già dolce alitando
Zefiro amico, fian del gelo sciolte;
Quando, lasciato il ciel, sarà la Lira

(8) Cioè della terra.

Nel mar sommersa (9), e canterà dal nido
Per la nuova stagion la rondinella,
Sfami allor l' ortolano il suol digiuno
O con pingue pacciume, o ver con sodo
Letame d' asinello o dell'armento,
Corbe portando, cui sdrucisca il peso;
Nè dar gl' incresca al noval fiacco in pasto
Quanto da immonde fogne il cesso rende;
E del fondo gentile il sommo suolo
Dalle piogge addensato, e dalle brine
Reso già fermo (10), col bidente acuto
Ritratti; poi di marra, o di ricurvo
Zappon col dente, e glebe e verdi cespi
Dirompa sì che del maturo campo
S' ammorbidisca risoluto il seno:
Allor lucenti per tritar la terra
I sarchi prenda, e strette ajuole segni
A sè d'incontro; di traverso poi
Con piccoli sentieri ancor le fenda.
Ma quando il suolo, ogni squallor deposto,
Di netti partimenti ornato e bello
Chiede i suoi semi; le terrestri stelle

---

(9) Poco dopo il cominciar di febbrajo, secondo Columella stesso nel Libro XI, Capo II, qui citato da Schneider. Osservate in quanti modi è qui ridetta una cosa stessa, e tuttavia non esattamente; perciocchè nel Libro e Capo anzidetti, verso il finir di febbrajo dicesi, che *si vede la rondinella;* e paragonate quest'anfanía colla sobrietà Virgiliana nelle Georgiche, Lib. I, v. 43 e seg., v. 208 e seg.

(10) Non intendo a che giovi questa espressione; il terreno già dighiacciato deve anzi esser morbido e sciolto naturalmente, se prima fu indurato dal gelo.

Poni, i fior varj: candidi leucoi (11),
Occhi d'aurata calta (12), e di Narciso
Le chiome, e del leon le minacciose
Aperte bocche (13), e i verdeggianti gigli
Coi canuti panier: bianchi giacinti,
O ver cilestri, e la vióla smorta
Giacente al suolo, e l'altra ancor si ponga,
Che mette frondi e che sfavilla d'oro,
E troppo di pudor piena la rosa.
La panacéa (14), da cui mediche stille
Son tratte; le glaucée (15) d'umor salubre;
E ad allacciar il fuggitivo sonno
I papaver possenti, ora spargete.
Or da Megara sien recati i semi
Del bulbo animator, che forti brame
Ver le donzelle ne' garzoni accende;
Quei pur che il Sicca da Getúle glebe
Coperti coglie; e quella che vicina
Spargesi eruca al produttor Priapo,
Perch' i tardi mariti all'opra desti.

---

(11) *Cheirantus* Linn. in Toscano *viole a ciocca*, nel dialetto Veronese *fiori da Pasqua*, tra i quali, per vaghezza e per fragranza soavissima, ben meritano particolar menzione i bianchi, propriamente *leucoi*.

(12) *Chrysanthemum*, o forse *calendula*, secondo Schneider, da cui seguirò a prender le denominazioni botaniche, ma omettendo le più dubbiose per non flagellar l'orticello con una grandine d'annotazioni congetturali.

(13) *Antirrhinum*. Schneider.

(14) *Asclepias, an heracleum panaces* Linn. S.

(15) *Chelidonium glaucium*. S., che dai Toscani si chiama *papavero cornuto*.

Breve cerfoglio (16), e a' torpidi palati
Vi sia cicoria grata, e lattughetta (17),
Che in sue tenere foglie ormai fa cespo;
L' aglio da' rotti spicchj, e il lungi olente
Upiglio, e gli altri erbaggi, onde suo pasto
Mesce l'artier, che per le fave ha lena (18).
V'abbia il sisaro, e v' abbia la radice,
Che vien d'Assirio seme (19), e fatta in pezzi,
Coll'umido lupin si porge unita,
Perchè stimoli a ber l' Egizia birra.
Nè in altro tempo il cappero si pianta,
(Conditura in vil pregio); enule amare,
Ferule minacciose: or della menta
I serpeggianti cespi, e dell' anèto
Grato olezzante i fiori; ora si pone
La ruta, che sapore aggiunger debbe
Alla Palladia bacca (20), e la ognor pronta
Senapa, a trar da chi l' offenda il pianto;
Del nero macerone (21) or la radice,
Or la cipolla lagrimosa, or l' erba,

---

(16) *Caerefolium*, in Greco *poederota*, secondo Plinio. S.

(17) Diversa dalle lattughe domestiche, secondo Schneider, che inclina a credere questa la *cicerbita* dei Toscani, *sonchus* Linn.

(18) Non sarà poco, se qui la traduzione avrà qualche senso, dove sembra che affatto ne manchi l'originale: *quaeque fabis habilis fabrilia miscet.*

(19) Il *rafano*, come per altri passi e confronti con certezza si spiega.

(20) L' uso della *ruta* per far composte d'oliva è insegnato da Columella nel Libro XII, Capo XXXXIX.

(21) *Hipposelinum*, *Smyrnion*, *Olusatrum*, con varietà di nomi.

Che dia sapor al latte (22), e che dal viso
Leverà i segni per la fuga impressi (23);
Onde sua possa in Greco nome spiega.
Di quella pianta il seme anco si sparge,
Che in tutto il mondo al pari e per la plebe
Frondeggia in copia, e per li Re superbi,
Dando gambi nel verno, e talli appresso:
Della schiatta, cui rende in sull'erboso
Lito la vecchia Cuma, i Marrucini,
Sul Lepin monte Segni, e Capua pingue,
E gli orti presso alle Caudine fauci;
Stabia per fonti illustre, i Vesuviani
Campi, e colei che del vicin Sebeto
Spruzzan gli umor, Partenope la dotta;
La dolce di Pompeo palude accanto
Dell'Erculee Saline, il cristallino
Sisaro nel suo corso; e della dura
Gente Sabina i broccoluti allievi;
Quei del lago di Turi, e delle terre
Di Tivoli pomoso, e dell'Abruzzo,
E dell'Aricia, che dei porri è madre (24).
Come tai semi ad una terra sciolta

(22) *Lepidium, iberis* Linn; secondo il Mattholi, *iberide* o *piperite*. L'uso di quest'erba per condimento del latte insegnasi da Columella nel Libro XII, Capo VIII.

(23) Così allor facevasi agli schiavi fuggiaschi. Il *lepidio*, come qui notano i comentatori, è ulcerante; leva dalla cute le squamme, dalle quali ha la sua denominazione Greca, e toglie le cicatrici delle piaghe.

(24) La povertà d'invenzione cerca ristoro nel ripetere, nell'enumerare, nell'ingrandire. Con questa nojosa lista di cavoli paragonate, vi prego, quella sì varia ed amena delle primarie viti nel Lib. II delle Georgiche, v. 90 e seg.

Fidati avrem, con incessabil cure
Guardiamla pregna, a fin che a noi le messi
Tornin con piena usura. E larghe fonti
D'addurvi ingiungo pria, perchè la sete
Non bruci il parto conceputo appena:
Ma quando essa figliando, i suoi viluppi
Aperta scioglie; quando la fiorente
Prole germoglia dal materno campo,
Allor dia scarse l'ortolano industre
L'acque, aspergendo la novella pianta;
La mondi, e l'erba, ond'è affogata, in bando
Scacci da'solchi col bicorne ferro.
Se gli orti poi sopra silvestri colli
Son posti, e dalla cima alta del bosco
Non discende ruscel; dinanzi al loco
S'alzi una sponda d'ammontate zolle,
Tal che la pianta al secco e polveroso
Suolo s'avvezzi, e per mutar di stanza
Sete non soffra e non paventi arsure.
Ma tosto ch'alzerà fuori dell'onde
Colui la testa, che dei segni è prence
E degli armenti (25); su cui tenne Frisso,
Delle nubi figliuol, non Elle il guado;
Già l'alma terra schiuderà suo grembo
Chiederà semi adulti, e di far nozze
Pur bramerà colle deposte piante.
Cultori all'erta; va con muti passi
Il tempo, nè rivien l'anno a chiamarlo.
Ecco, la buona madre i parti suoi
Domanda, e nutricar quelli già cerca,

---

(25) Il segno d'Ariete.

Che in luce diè, pur di figliastri vaga (26).
Alla madre i suoi pegni, eccone il tempo,
Or consegnate; della verde prole
Fatele un serto: e tu sue chiome cingi,
E tu le acconcia (27: or la fiorita terra
Di verde appio s'increspi, or goda sparsi
Del porro capitato i lunghi crini,
E 'l molle sen la pastinaca adombri:
Scendan pur or del croco le odorose
Piante, dono stranier, dalle Sicane
Montagne d'Ibla, e ormai nella festosa
Canòpo nati vengano i sansuchi (28);
Lo smirnio (29) venga, quel che lagrimando,
Te di Cinira imita, o vergin figlia,
Sebben meglio è piantar l'Acaica mirra;
I fiori ancor, che dal doglioso sangue
Sorgon d'Ajace condannato a torto (30),
Gl' immortali amaranti, e gli altri mille
Colòr, che ricca la natura schiude,
Già seminati, l'ortolan trapianti
Nè proprj lochi. La corambla (31) or venga,
Benchè nimica agli occhi, e la lattuga
Di salutar sapore ormai s' affretti,

---

(26) Cioè di piante da un altro luogo trasposte, come qui spiegano i comentatori *privignas proles*.

(27) Quale incostanza di trattamento! Poco sopra *straziatela senza pietà;* qui, al contrario, *abbellitela*, *vezzeggiatela.*. Tutti sforzi di fantasia; ma gli sforzi sono talvolta inconsiderati ed opposti.

(28) *Amaracus*. S.

(29) Riveggasi la Nota (21).

(30) *Delphinium Ajacis*. S.

(31) *Crambe*. S.

Che di lungo malor le travagliose
Nausee sollieva. C'è la folta e verde,
La lustra e coi crin foschi: e son dal nome
Di Cecilio Metello ambe chiamate;
La terza, fitta; ma pur liscia, e smorta
In cima al capo, il gentilizio serba
Nome di Cappadocia; evvi la mia,
Candida il torso e le ricciute chiome;
Quella, di cui sulla Tartesia sponda
Cadice è madre: e quella v'è, che Cipro
Di Pafo nei terren pingui nudrica,
Sanguigna il crin disteso, e bianca il gambo.
Quante sembianze son, tante stagioni
Per seminar ciascuna: Aquario in terra
Pon la Cecilia al cominciar dell'anno;
Luperco nel feral mese (32) ricopre
Quella di Cappadocia; e la Tartesia
Tu nelle tue Calende, o Marte, spargi (33),
Tu, Vener, nelle tue quella di Pafo (34).
Mentr'è bramosa, e alla bramosa madre
Cerca d'unirsi, che in terren gentile
Offre il morbido sen, tu la feconda.
Stagion è questa in cui si rinnovella
Quanto è nel mondo; in questa è caldo amore;
Ora lo spirto movitor s'accende,
E spinto dai desiri ama le stesse

---

(32) In febbrajo; nel qual mese si facevano sagrifizj alle Divinità infernali, come qui dai comentatori è notato, similmente che appresso.

(33) Al principio di marzo, ch'ebbe il nome da Marte.

(34) Al principio d'aprile, il qual mese era sacro a Venere; *tuis* in vece di *suis*, per lezione di Gesner approvata da Schneider.

Sue parti, e varia prole in esse infonde;
Or l'Oceano, or Nettun, quel la sua Teti,
Questi adesca Anfitrite, e già dischiusi
Agli azzurri mariti offrono entrambe
Lor figli, il mar di notatori empiendo.
Il più gran Dio sotto mentite forme,
Posto il fulmin da parte, imita i suoi
Per la figlia d'Acrisio antichi amori,
E della terra con dirotta pioggia
Si versa in grembo; nè gli amor del figlio
Sprezza or la madre, ma, di brame accesa,
La terra il marital nodo comporta.
Quindi i mar, quindi i monti, e quindi tutto,
A corto dir, va in primavera il mondo;
Quindi il desío e l'amor, che mette fiamma
Degli uomin, degli armenti, e degli uccelli
Ne' cuori, e dentro alle midolle ardendo,
Imperversa fin tanto, che satolla
Venere aggravi le feconde membra,
Varie schiatte produca, e di novella
Prole ognor tenga popoloso il mondo,
Che non poltrisca in oziosa etate (35).

Ma come audace, i corridor lasciando
Senza freno aleggianti andar sull'etra,
Per altissime vie mi tragge il volo?
Tai cose canti chi d'un maggior Nume
Dall'alloro di Delfo ebbe la scossa,
E le prime cagioni, e di Natura

---

(35) Felice tratto di poesia, che potrebbe appagare chiunque non avesse gustata l'introduzione al poema *De rerum natura*, nella quale trattasi lo stesso argomento con una mondezza e venustà impareggiabile.

I misterj, e del Ciel gli arcani patti
Mentre rintraccia, stimolato il vate
Dalla casta Cibele, intorno scorre
Dindimo, Citeron, di Nisa i gioghi
A Bacco sacri, e quei del suo Parnasso,
E del Pïerio bosco i muti alberghi
Cari alle Muse, qual Baccante: viva,
Viva tu Delio, viva Evio, gridando.
Me la Calliope mia, mentre m'avvolgo
Tra più lievi pensieri, ormai richiama:
In piccol cerchio vuol ch' io corra, e seco
Tali con sottil filo intessa i carmi,
Cui della Musa al tuon canti fra l'opre
Il potator sugli albereti appeso,
E degli orti il cultor fra le verzure.
Seguasi dunque, e in partimento angusto
Il nasturzio si sparga, a' vermi ciechi
Fatal, cui pasce mal affetto il ventre (36)
Per crudi cibi; e ancor la santoreggia,
Che di timo il sapor rende e di timbra;
E il cocomer che ha molle, e si la zucca
Che ha fragil collo. Pongasi l'irsuto
Carciofo, che soave a Bacco arrivi
Nel ber, ma non nel canto a Febo grato.
Ei talor sorge raggruppato e stretto
In purpureo corimbo; il crin talora
Verde ha del mirto, e giù piegato il collo;
Quando aperto riman, quando sembianza

(36) Vedete qual contrapposto d'idee schifose, a quelle che precedettero fiorenti e gaje. Poteva bene il nasturzio con la sua virtù antelmintica, se pur la possede, far in altro luogo più acconcia comparsa.

Ha d' una pina con pungenti cime;
Or simile a panier, di minacciose
Spine intorno s' arruffa, ed alle volte
Pallido imita i tortigliosi acanti.
Tosto poi che si veste di sanguigni
Fior la Punica pianta, che maturo
Ha il frutto allor, quando rossiccia copre
La scorza i grani: di por l' appio è tempo (37);
In quello i coriandri assai già noti
Nascono, e la gradita al cumin frale
Nigella; dell' asparago la bacca
Mette spinoso stelo, e della malva
Sorge la pianta, che piegando il capo,
Va dietro al Sol; e la brionia, quella,
Che audace le tue viti, o Bacco, imita,
Nè teme i pruni; poichè su sporgendo
Dalle macchie la trista, e franchi ontani,
E peruggini avvinchia. Allor la beta,
Di foglie verdeggianti e di piè bianco,
Che Greco ha 'l nome, qual la lettra in cera
Dal dotto precettor dopo la prima
Segnasi col suo stile (38), al modo stesso
Con ferrea punta in pingue suol si caccia.
Già de' fiori olezzanti anco la messe,
Già la vermiglia primavera è giunta:
Della stagion da' variopinti figli
Gode già l' alma madre aver corone.
Già mostra i rai gemmati il Frigio loto,

---

(37) Secondo la congettura del Pontedera: *Tempus api satui*, che sola può dar qualche lume alle tenebre folte del testo.

(38) *Beta*, la seconda tra le lettere greche; miserabile analogia, e vera freddura già da altri osservata.

E gli occhi le viòle apron socchiusi,
Il leone sbadiglia, e pur la rosa
Di pudico rossor tinte spiegando
Le verginali gote, onora i Numi,
E sè agli odor Sabèi mesce ne' templi.
Ora voi, figlie d'Achelòo, voi prego
Compagne delle Muse, e voi drappelli
Delle Driadi Menaglie, e voi Nàpèe
Del bosco Amfriso abitatrici ninfe,
Voi che a Tempe in Tessalia, e di Cillene
Sui gioghi, di Licèo ne' campi ombrosi,
E nelle grotte rugiadose ognora
Delle Castalie stille avete albergo;
Voi pur (39), che i fiori del Sicano Aleso
Coglieste, quando, intesa al danzar vostro
Di Cerer la figliuola, i freschi gigli
Della pianura Ennèa svelse, e rapita,
Indi tosto sposata al Re di Lete,
Le tristi ombre alle stelle, al ciel gli abissi
Prepose, e Dite a Giove, e morte a vita,
E Proserpina or tien l'inferno regno:
Voi, dico, ormai la doglia e il travaglioso
Timor deposto, qua con agil passo
Volgete i molli piedi, e della terra
Le chiome ne' panier sacri locate.
Qui non v'ha per le ninfe insidia o ratto

(39) Osservi il lettore, quanto colla enumerazione smodata s'illanguidisca questo pensiere, che pur è bello, d'invitar le Ninfe alla ricolta dei fiori. Lo prese, e lo migliorò di molto con un sobrio vestito, Luigi Alamanni nella *Coltivazione*, Lib. V, v. 944 e seg. — *Vedi i precitati Poemi Georgici per l'Alamanni.*
Il Tip. Silvestri.

Da paventar; noi la Fe' casta e i santi
Penati veneriamo; è pien qui tutto
Di scherzi, e risi non turbati, e vino.
Qui si banchetta ognor sui lieti prati;
Primavera quest'è, che 'l gelo ha sciolto;
La più dolce stagion questa è dell'anno,
Mentre Febo è novello; e di novella
Erba c' invita a farci letto, e giova
Ber nè gelati, nè scaldati al Sole
I rii tra mormoranti erbe fuggiaschi.
E già l'orto di fior mette corona
A Vener cari, e più viva che l'ostro
Di Sarra, si stagiona ormai la rosa;
Nè tanto porporini ha i rai del viso
La figlia di Latona allor che sbanda
Borea le nubi, nè scintilla tanto
Il Sirio ardore, o il rosseggiante Marte,
Nè così luminoso Espero ha il volto,
D'orïente a recar tornando il lume,
Nè coll'arco stellato al pari splende
Di Taumante la figlia, come lieti
Sfavillan gli orti per brillante prole (40).
Su dunque: o, sorta già la mattutina
Stella, al finir la notte, o quando Febo
Attuffa i suoi corsier ne' gorghi Iberi,
Se in alcun loco spiega ombre odorose
L'amaraco, il cogliete, e del narciso
Le chiome, e del balausto (41) a frutte inetto.
E tu di bel garzon Naja più bella,
Perchè di Coridone a vil non tenga

---

(40) Ridondanza di paragoni, che traligna nel gonfio ed esagerato.
(41) *Punica sylvestris*. S.

I doni Alessi, ne' canestri arreca
Viole, e in un coi candidi (42) ligustri
Intrecciando le casie, i balsamini,
E i dorati corimbi (43), il tutto spruzza
Di pretto vin: gli odor condisce il vino.
E voi, che i molli fior con dure dita
Spiccate, o contadini, or di ferrigni
Giacinti il panierin colmate, intesto
Di candidi vincigli: ora le rose
Stirar faccian de' giunchi il torto stame;
Or sotto il peso delle rancie calte
Si dirompa il canestro, e sia di merci
Della stagion ricco Vertunno e zeppo (44):
Chi recolle in città, le tasche empisca,
E carco di danai, molle di vino,
Faccia con traballante piè ritorno.
Allor poi che sarà per le mature
Spighe la messe bionda, e de' Gemelli
Nel segno farà lunghi Apollo i giorni (45);
Quand' avrà del Lernèo Cancro le branche
Nelle sue fiamme assorto (46), allora unite
Aglj e cipolle, e coll' anèto insieme

---

(42) All' inesplicabile *nigro* del testo ho sostituito *niveo*, indicato da Gesner, e richiesto dal senso. Ma chi volesse pur leggere *nigro*, riferendolo al frutto, quantunque d' altra stagione, e qui non bene collegato coi fiori, potrebbe variar facilmente la traduzione, leggendo *insieme coi ligustri neri*.

(43) Grappoli d' edera. S.

(44) Allusione al luogo dove si teneva il mercato, come spiegano i comentatori.

(45) Sul finir di maggio, e appresso.

(46) Anche qui è detta una stessa cosa tre volte.

Il cereal papavero; e ancor verdi
Legati in fascellini; ite a spacciarli:
Vendute poi le merci, un suono alzate
Di laudi sacre alla Fortuna amica,
E festosi tornate e lesti agli orti.
Allor anche in noval rotto e bagnato
Gli ozzimi sparsi conculcate, e fitto
Con pesanti cilindri il suol rendete,
Perchè il bollor della disciolta polve
Non bruci il seminato, o la minuta
Pulce col dente penetrando il guasti,
O a ruba il ponga la formica ingorda.
Nè la lumaca nel suo nicchio avvolta,
Nè le tenere frondi il bruco irsuto
Roder sol osa; ma quand'è rigonfio
Sopra gagliardo gambo il cavol fosco,
Quando corputa è già la smorta beta,
E l'ortolan per le cresciute messi
Lieto e sicuro, a lor mature omai
Cerca metter la falce; il fiero Giove
Scaglia sovente un' indurata pioggia,
Degli uomini e de' buoi colla gragnuola
Sfragellando i lavori; ed anche spesso
Manda spruzzaglie pestilenti e pregne,
Donde infeste alle viti ed a' verdicci
Salci nascon farfalle (47), e striscia il bruco
Qua e là negli orti, ove passando sopra,
E morsecchiando, i seminati abbrucia,
Che, calvi il capo, con la vetta ignuda,
Mozzi e da rio velen giaccion consunti.

---

(47) Questo error popolare, come Schneider osserva, nè pur oggidì è affatto spento.

Perchè sì fatti mostri il contadino
A patir non avesse, arti novelle
Di salvezza al meschin la varia prova,
E 'l travaglio indicò: gli fu maestro
L'uso a calmar i venti furibondi,
E il mal tempo a scacciar co' riti Etruschi;
Quindi perchè le verdi erbe non arda
La Ruggin trista, placasi col sangue
E le intestine di cagnuol che allatta;
Quindi si narra, che il Tirreno Tage
Alla sponda piantò de' campi suoi
D' Arcadico asinello un teschio ignudo;
E per tener da lungi le saette
Del sommo Giove, spesso il proprio albergo
Tarconte ha di vitalbe intorno cinto.
Quindi d' Amitaone il figlio, istrutto
In assai cose da Chirone, a croci
Gli augei notturni appese; e si lor tolse
Pianger con feral metro a' tetti in cima.
Ma perchè róse da' malnati bruchi
Non sien le pianticelle, util talvolta
Fu medicarne le semenze, asperse
Di pingue senza sal Palladia amurca,
O della nera, che il cammin produce,
Fuliggin satollate; ed alle piante
Infonder acqua di marrobbio amara,
O in copia dar di sempreviva il sugo.
Se poi non vale a sbandeggiar tal peste
Rimedio alcun, l'arti Dardanie adopra (48).
Donna, che appunto allor le usate leggi

(48) Il lettore non avrà dimenticato, che Columella era Pagano, ed alquanto propenso alle ricette del volgo.

Non è sol uno: se allungato il brami,
Scarno la cima, e che discenda in giuso,
Tu dal collo sottil ne cogli il seme;
Se di corpo ritondo. e fuor di modo
Panciuto ed ampio; e tu di mezzo il ventre
Lo cogli, e sì n'avrai prole che vaglia
A serbar nel suo sen Naricia pece,
Attico mel d'Imetto, acconcio vase
All'acqua, o fiasco al vino; e i giovanetti
Pur anche addestrerà ne' fiumi al nuoto (51).
Ma il cocomer nericcio, assai panciuto,
Irto, e che qual serpente arcato il ventre,
Raccolto sempre in cerchio, da nodose
Gramigne ricoperto in terra giace:
Questo è nocivo, e della state avversa
Inasprisce i malor; questo ha fetente
Succo, e viscosi i semi ond'è ripieno.
Quel poi, che sotto un pergolato striscia
Ver l'onda fuggitiva, e lei seguendo
Nel corso, per soverchio amor dimagra,
Bianco, e tremolo più che di sgravata
Scrofa le mamme, più molle del latte
Rappreso or or, nelle fiscelle infuso,
Quello fia dolce, e in adacquato campo
Maturerà gialliccio, e un dì ristoro
Darà a' mortali travagliati ed egri.
Quando d'Iperïon dal fuoco acceso
Fa d'Erigone il Cane uscir compiuti
Gli arborei parti; quando umor sanguigno
Stilla il bianco panier di more colmo,

---

(51) Simili cose, circa i semi tolti dal collo della zucca, o dal ventre, si leggono ancora in Plinio, qui citato da Schneider.

Allor dell'arbor, che due messi arreca,
Vien primaticcio il fico, e delle Armene,
Delle cerate, e Damaschine prugne
Si riempion canestri, e delle pome,
Che la barbara Persia, al dir di molti,
Mandate avea del patrio tòsco infette,
Ma che, il nocente mortal genio posto
Ora in obblio, porgon d'ambrosia i succhi.
Ed anche a maturar si affrettan quelle,
Che han pur di Persia il nome, e picciol frutto;
Più tardi le più grosse, ond'è cortese
La Gallia (52), pigre quelle d'Asia, al verno.
Ma sotto l'astro del nojoso Arturo
Dà frutti il fico Livio, che con quelli
Di Calcide e di Scio secchi (53) gareggia;
I porporini Chelidonj, i pingui
Marischi, il Callistruzio, che sogghigna
Col roseo seme; il bianco, a cui dà nome
Tuttor la bionda cera; e quel di Libia,
Ch'è fesso, e il Lidio pur dal tergo pinto.
Poi, compiuti a Vulcano i sacri riti (54),
Annuvolando il cielo, e già sospesa
Stando la pioggia, delle rape il seme
Si sparge, cui da' rinomati fondi
Manda la Norcia, ed il navon recato
Dalla campagna che Amiterno cinge.

---

(52) Cioè la Cisalpina, come in altro luogo è notato; nella quale ancor di presente sono feracissimi di pèsche alcuni luoghi del Veronese.

(53) Nel testo *Caunis*, che vale *fichi secchi*, così chiamati generalmente dal nome di un luogo particolare. Forcellini.

(54) Nel Calendario Romano del Nieupoort la festa di Vulcano è segnata ai 23 d'agosto.

Ma già mature essendo l'uve, in fretta
Bacco ci chiama, e coltivati gli orti,
Chiùderli ci comanda: eccoli chiusi:
Noi contadini a te sommessi e lieti
Cogliamo, dolce Bacco, i doni tuoi
Fra i satiri insolenti, ed i biformi
Pani, che Crollan le braccia cascanti
Per vecchio vin bevuto, e te Menalio,
Te Bacco, te Lièo, padre Lenèo
Cantiamo, e t'invitiam nei nostri alberghi,
Perchè 'l tino fermenti, e dalle botti
Piene e schiumose il buon licor trabocchi.
La coltura fin qui mostrai degli orti,
Silvino, di Maron l'orme seguendo,
Vate celeste, che le antiche fonti
D'aprir ebbe ardimento, e cantò il primo
Fra le città Romane i versi Ascrei.

FINE DEL LIBRO X.

LIBRO XI.[1]

CAPO I.

Educazione ed obblighi del Castaldo.

Claudio Augustale, gentil giovanetto, del pari per indole, che per dottrina, stimolato dai discorsi di molti studiosi, ed agricoltori principalmente, mi cavò la promessa di scriver in prosa la Coltivazione degli orti. Nè però diverso io previdi l'esito di questo affare, quando strinsi l'anzidetta materia colle leggi del metro. Ma a te, Publio Silvino, che ostinatamente chiedevi d'assaggiar i miei versi, non poteva io negarli, per poi fare, se così fosse in grado, quel che ora intraprendo, cioè agli obblighi del Castaldo soggiunger le cure dell'Ortolano. Le quali cose benchè mi sembrasse d'avere fino ad un cotal segno nel primo Libro dell'Agricoltura eseguite, nondimeno, poichè sovente con ugual brama chiedevale il nostro Augustale, oltrepassai quel numero, che già quasi avea compiuto

(1) Questo Libro fu da Columella medesimo intitolato il CASTALDO, come chiaramente apparisce da un luogo del Lib. XII, Capo XVIII.

de' Libri, e posi in iscritto quest'undecimo Ammaestramento delle cose di villa.

Al governo della tenuta e degli operai, convien porre un Castaldo d' età nè sul cominciare, nè sul finire, essendo ugualmente dagli schiavi un garzoncello spregiato, che da' giovani un vecchio; atteso che l' uno per anche non sa i lavori della campagna, l' altro ormai non li può eseguire, e quegli per la giovinezza si fa trasandato, questi pigro per la vecchiaja. A questo incarico pertanto è attissima la mezza età: e dai trent' anni a' sessanta, quando non ci vengan di mezzo accidentali malori del corpo, potrà compier gli obblighi d' agricoltore abbastanza valente. Qualunque poi a questa faccenda sarà destinato, è duopo che insieme sia peritissimo e robustissimo, sicchè ed insegni a' suoi dipendenti, ed agevolmente faccia egli stesso quel che agli altri comanda; perciocchè NIENTE s' insegna bene o s' impara, senza l' esempio; ed importa che il Castaldo sia maestro, non discepolo degli operai, avendo anche del capo di casa detto Catone, quel modello di costumi antichi: MALAMENTE vanno le cose di quel padrone, al quale il Castaldo insegna. Per lo che nell' Economico di Senofonte, che da Marco Cicerone fu tradotto in lingua latina, quel bravissimo Ateniese Iscomaco, interrogato da Socrate, se, così richiedendo i domestici affari, solesse comperar un Castaldo, come un artiere, o istruirlo egli stesso: Quanto a me, rispose, io medesimo l' istruisco; perciocchè colui che nell'assenza mia è sostituitoin mio luogo, ed entra vicegerente della mia diligenza, debbe sapere quel che so io. - Queste però sono cose troppo antiquate, e di

quella stagione, in cui diceva lo stesso Iscomaco, non esserci alcuno che non sapesse trattar la campagna. Ma da noi, ricordevoli della nostra ignoranza, siano raccomandati ragazzi d'ingegno desto, e robusti di corpo, ad espertissimi agricoltori, dagli avvertimenti de' quali almen uno tra molti (essendo difficile l'ammaestrare) ottenga il saper bastevole non a coltivar soltanto, ma eziandio a comandare. Conciossiachè alcuni, benchè lodatissimi nell' eseguire i lavori, essendo tuttavia poco destri nel comandare, col troppo crudo, o anche troppo molle contegno, guastano l' interesse de' lor padroni. Per la qual cosa, siccome ho detto, vuolsi ammaestrare, e sin dalla fanciullezza indurar ne' lavori della campagna, ed esaminar innanzi con molte prove colui che ha da esser Castaldo; nè solo per riconoscere, se abbia egli ben appresa la villesca dottrina, ma, anche, se sia fedele e benevolo al suo padrone; senza le quali cose il sommo saper d' un Castaldo non giova niente. Egli è poi cosa principalissima in tale soprantendenza il sapere e valutare qual incarico e qual fatica debbasi a ciascuno addossare; perciocchè nè il più gagliardo potrà eseguire ciò che gli vien comandato, se non sa farlo, nè il più esperto, se non ha forze. Si vuol dunque considerare la qualità di ciascuna faccenda, poichè alcune ce n' ha che richiedono solamente la forza, com' è mover pesi (2) e portarli; altre la forza accompagnata coll' arte, come vangare, arare, tagliar le messi e i prati: in talune adoprasi meno forza e più arte, come nel potare ed annestar la

(2) Anzi anche in queste la destrezza fa il più.

Digitized by Google

vigna; assaissimo ancora val in alcune il sapere, come nel nutrir il bestiame e nel medicarlo. Di tutte le quali incumbenze non può essere, come ho detto innanzi, buon estimatore il Castaldo, se ancor non ne sia intendente per guisa, che possa in ciascuna correggere ciò ch' è fatto a rovescio. Perciocchè non basta sgridar chi fa male, senza insegnare a far bene. Io dunque torno volentieri a ridir ciò che ho detto: Ugualmente si dee ammaestrare chi ha da esser Castaldo, come chi ha da esser vasajo o fabbro. Nè facilmente direi, qual di loro sia più da istruire; perciocchè, tanto più sono pronte da apprendere quelle arti, quanto son meno estese (3): laddove delle cose di villa è grande e diffuso il suggetto, del quale se vogliamo riandar le parti, appena possiamo fissarne il novero. Per lo che non posso abbastanza maravigliarmi, siccome nel primo de' miei Libri ne feci giusto lamento, che nelle altre arti meno necessarie alla vita siensi veduti de' gran maestri; nell' agricoltura nè si sien trovati discepoli, nè precettori: se pur l' ampiezza di questo studio non cagionò rispetto d' apprendere, o di professar una scienza, che quasi non ha confini; quando tuttavia con sì

(3) *Et haud facile dixerim, quis eorum magis erudiendus sit: nam illa tanto sunt expeditiora discentibus artificia, quanto minus ampla sunt.* Questa lezione, che il Pontedera trasse da un suo codice, e che dall' editore Schneider ebbe particolar lode, perchè ci porge un considerabile supplimento al testo, ed assai meglio rischiara il senso, fu da me riscontrata nel codice stesso, di presente posseduto da' sigg. fratelli Schioppo, i quali gentilmente me lo affidarono per uso di questi studj.

vergognosa disperazione non dovevasi trascurarla. Conciossiachè nè abbondasi l'arte rettorica, perchè in alcun luogo non si trovò un oratore perfetto, nè la filosofia, perchè niuno di compiuta sapienza; ma, per opposto, moltissimi confortano sè medesimi ad imparare di tali dottrine per lo meno alcune parti, benchè tutte non possano apprenderle. Imperocchè, qual buona ragione c'è mai di non aprir bocca, perchè non puoi essere perfetto oratore, o di buttarti alla codardia, perchè disperi d'acquistar la sapienza? Posseder parte, comunque piccola, d'una gran cosa, non è menomo vanto. Chi dunque, tu dici, ammaestrerà colui che ha da esser Castaldo, se niuno è che insegni? Capisco ancor io, esser difficilissimo il trarre da un solo, come da un consultore, tutti i precetti delle cose di villa; ma come troverai difficilmente pur uno che sia in tutta questa dottrina fondato, così ti riuscirà di rinvenire maestri moltissimi delle sue parti, col mezzo de' quali possa tu formare un Castaldo perfetto. Conciossiachè troverassi e qualche buon aratore, e un vangator ottimo, o un tagliator di fieno, e del pari un potator d'alberi e vignajuolo, poi anche un veterinario ed un buon pastore; ciascun de' quali non sottraggasi dal dargli conto della sua scienza com' ci lo brami.

Formato adunque colle arti di più contadini colui che avrà intrapreso il mestier di Castaldo, schivi sopra tutto il far brigata colla gente di casa, ed anche assai più con quella di fuori. Sia parchissimo di sonno e di vino, sommi nemici ambedue della diligenza; perciocchè ed all' uomo che si ubbriaca, svanisce l' attenzione per gli obblighi suoi

del pari colla ricordanza, ed al dormiglioso moltissime cose sfuggono. Di fatto, che potrà egli operare, o comandar ad altri, dormendo? Ed alieno sia egli altresì dagli amori venerei, a'quali, se mai abbandonasi, non può aver altro in pensiero che l'oggetto de' suoi amori. Perciocchè l'animo, solleticato da quelle voglie storte, nè stima più gradevol mercede che il conseguimento di ciò che brama, nè maggior pena che non poter ottenerlo. Si desti egli pertanto di tutti il primo; e la famiglia, che va sempre tardando, sollecitamente faccia uscire a' lavori della stagione, e franco la preceda egli stesso; perciocchè assaissimo importa che i contadini si mettano all' opera di buon mattino, nè lenti e pigri vadano per ozio innanzi. Per verità quello stesso Iscomaco dice: Più m' è cara la pronta industria d' un uomo solo che l'opera trascurata e pigra di dieci. Percìocchè egli è di moltissimo danno, se lasciasi sviar l' operajo per bagattelle; e come spesso accade viaggiando, che il doppio più presto arrivi colui, il quale, spacciatamente e senza mai posarsi, fa il suo cammino, che un altro, il quale, partito del pari, va pigliando l' ombre degli alberi, l' amenità delle fontanelle, o il rinfrescamento dell' aria: così nelle campestri faccende appena può dirsi, quanto l'operajo sollecito prevalga al codardo, e che intermette il lavoro. Ciò pertanto deve il Castaldo osservare: Che subito dal primo mattino la famiglia non lentamente e con languidezza si mova, ma, come per andar a battaglia, con animo vigoroso e pronto vada dietro a lui, che, qual capitano, precede; ed egli con varj conforti nello stesso lavoro rallegri color che fati-

cano: e talvolta, come per soccorrere a chi è spossato, gli tolga di mano il ferro per un po' di tempo, e faccia il mestiere che a quello spetta, e gli mostri, doversi fare così com' egli ha fatto con valentia. Giunta poi la sera, non lasci alcuno dopo di sè, ma vada dietro a tutti, come l' ottimo pastore accostuma, il qual non permette che alcuna pecora della greggia si rimanga nel campo. Lo stesso poi faccia quando sarà tornato a casa, come l' anzidetto pastor diligente; nè tosto si occulti nel proprio albergo, ma prenda grandissima cura di ciascheduno per modo, che, se altri, come spesso addiviene, lavorando, si offese con qualche ferita, gli appresti rimedio; se altri è malaticcio, il conduca subito nell' infermeria, ed ordini che nel rimanente la convenevole cura gli sia praticata. Ma di quelli che saranno in buona salute, non minor conto dovrà tenersi, affinchè il mangiar e il bere venga loro senza frode somministrato da' dispensieri. Avvezzi egli i contadini a prendere sempre il cibo d' intorno al focolar del padrone ed al cammino di casa, e prendalo egli similmente in veduta di loro, e sia esempio di sobrietà; nè ceni mai coricato, fuorchè ne' giorni sacri; e ne' festivi attenda a corteseggiar coi doni verso ciascuno de' più valenti e frugali; talvolta anche tengalo con sè alla mensa, e sì d' altre onoranze il voglia far degno. In oltre ne' giorni di festa riscontri gli attrezzi della campagna, senza de' quali nessun lavoro può farsi; e spesso abbia l' occhio a quelli di ferro, e sempre se li procacci doppj; e racconciati; di mano in mano li custodisca, acciocchè, se alcuno nel lavoro sarà guastato, ricercar non debbasi dal vicino;

sendo che più nel distrar gli schiavi da' lor mestieri, che nel prezzo di cotali cose si spende. Tenga la famiglia in arnese, e vestita più per l'uso, che per la delicatezza, cioè da' freddi e dalle pioggie diligentemente difesa; ad ambe le quali cose ottimamente riparasi con maniche di pelli, e con sajoni di cappuccio forniti; e così facendo, quasi qualunque sia giornata d'inverno si può sopportar lavorando. Per lo che due volte al mese, tanto i vestiti degli schiavi, quanto i ferramenti, siccome ho detto, dovrà riscontrare, atteso che la frequente rivista nè dà speranza d'impunità, nè adito a colpa. Ogni dì pertanto dovrà chiamar per nome gli schiavi imprigionati, e disaminare come siano diligentemente annodati da' ceppi; poi anche, se sicuro sia e ben difeso il luogo, in cui sono guardati; e se il padrone, o egli stesso, n'ha posto alcuno in catene, senz'ordine del padrone non lo prosciolga. Sagrifizj, fuorchè se il padrone comanda, non sappia fare; non conosca per sua volontà indovini e maliarde: ambe le quali genie, con vana superstizione sono pregiudiziali agli animi rozzi. Non la città, non alcun mercato frequenti, fuorchè per vendere o comperare ciò ch'è necessario, non dovendo egli oltrepassar i confini della sua colonia, nè coll'assenza sua dar tempo a' famigli di cessar dal lavoro, o fare ciò che non debbono. Proibisca il far sentieri, o cambiar i confini nella tenuta. Non accolga ospite, se non se rarissime volte, perchè amico del suo padrone. Non adoperi gli schiavi colleghi in cose di suo servigio, nè ad alcuno, se gran necessità non costringe, dia licenza d'uscir de' confini. Non impieghi in bestiame, o in altre

cose mercatantesche, i danai del padrone; perciocchè cosa è questa che distrae l'attenzion del Castaldo, e ne fa un trafficante anzichè un agricoltore, nè mai gli permette di pareggiar col padrone i bilanci; ma quando gli è richiesto il contante, invece di danari presenta la mercanzia. Da ciò dunque dovrà tanto guardarsi quanto per certo dal solletico della caccia, o dell' uccellagione, le quali disviano assaissimo dai lavori.

Alle cose poi, che anche ne' maggiori governi con difficoltà si osservano, dovrà egli por mente, sicchè nè troppo crudo, nè troppo molle sia il suo trattare co' dipendenti: e sempre sia cortese coi buoni e volonterosi; perdoni anche a' men buoni, e reggasi in guisa d'esser anzi per severità temuto, che per crudeltà detestato: nel che potrà riuscire, se Vorrà egli aver cura che l'operajo astengasi dalle colpe, in vece di punirlo tardi quand' è colpevole. Non c'è poi maggior guardia d' un uomo anche più ribaldo, che fargli adempier ogni giorno l'opera sua; essendo vero quell' oracolo di Marco Catone: Col non far niente imparano gli uomini a far il male. Procurerà dunque il Castaldo che tutti prestino ciò ch'è di dovere, e l'otterrà non difficilmente col farsi veder di continuo. In tal modo e i capi d'ogni facenda eseguiranno diligentemente i lor obblighi, e la famiglia, dopo i suoi lavori stanca per le fatiche, baderà al cibo, al riposo, ed al sonno, anzichè al mal operare.

Importantissimo è poi nel mestier di Castaldo generalmente, come ad ogni altro nel proprio governo, il conoscer di non saper ciò che non sa, e bramar sempre d' apprender ciò che ignora. Per-

ciocchè, quantunque giovi molto il sapere, più nuoce tuttavia l'imperizia, o la negligenza, singolarmente nelle cose di villa, per le quali è regola principalissima il far una volta, e non più, checchè l'ordine della coltivazione richiegga; poichè sebben qualche volta siasi emendato quel che per imperizia, o per trascuranza si fece male, ad ogni modo già il padrone gettò il suo avere, nè il prodotto ridonda poi tanto, che e ripari la perdita del capitale, e ne risarcisca il frutto.

Quanto irreparabile sia poi la fuga del tempo che innanzi scorre, chi vorrà dubitarne? Di questo dunque ricordevole sopra tutto, abbia sempre cura il castaldo, che malaccorto non lo vinca il lavoro. Le villesche faccende sono insidiosissime a chi temporeggia, lo che più chiaramente significò Esiodo, autore antichissimo, con questo verso:

Chi l'opre indugia, ognor suo danno accatta (1):

quel proverbio adunque circa il piantar alberi, da' contadini usato, *Sbrigati a porre*, quello stesso dal castaldo tengasi, come riferito a tutto il governo della campagna; e creda egli d'aver perduto non le dodici ore che lasciò scorrere, ma l'anno intero, se non abbia in ciascun giorno eseguita quella tal cosa che c'è da fare. Perciocchè tutto dovendosi fare quasi ne' suoi momenti, se una fattura più tardi si compie che non bisogna, anche gli altri coltivamenti che seguono sono effettuati di là dalle proprie stagioni; e l'ordine intero de' lavori turbato, delude la speranza di tutto l'anno.

(1) Nel poema de' *Lavori e dei Giorni*, v. 413.

Quindi per ogni mensuale faccenda è necessario un ricordo tratto dall'andamento delle stelle e del cielo; sendo che, siccome dice Virgilio,

Tanto in oltre deggiam l'astro d'Arturo,
E i dì notar de' Capri, e il lucid'Angue,
Quanto chi al patrio suol trae per ventosi
Gorghi, e del Ponto a' rischi, e delle foci
Dell'ostricoso Abido incontro muove (5).

Contro la quale osservanza non niego d'aver ragionato con molti argomenti in que' Libri che io aveva composti contro gli strolaghi. Ma con gli stessi discorsi confutavasi quello che sfacciatissimamente i Caldei promettono, cioè, che come a termini stabiliti, così a determinati giorni corrispondano i cangiamenti dell'aria (6). Però in questa dottrina campestre tanta sottigliezza non si richiede; ma sebbene, come suol dirsi, alla grossa, riuscirà vantaggioso al castaldo il pronostico de' tempi avvenire, qualor egli sia persuaso, che or prima, or dopo, talvolta altresì nel giorno stabilito del sorgere o tramontare, combinasi l'effetto delle costellazioni; perciocchè bastante provvedimento farà colui che potrà molti giorni prima guardarsi da' tempi sospetti (7).

---

(5) Georg., Lib. I, v. 204 e seg.

(6) Da questo preambolo, e dal giornale seguente apparisce, che Columella, dopo aver confutati i Caldei, si converti, almeno imperfettamente, al Caldeismo.

(7) Questi tempi, tra i giorni segnati, e tra quelli che, precedendo o seguendo, possono esser ugualmente colpiti dalle influenze semi-caldée, comprendono quasi tutti i giorni dell'anno, come si

CAPO II.

Giornale d'avvertimenti astrologici e d'istruzioni al Castaldo.

Insegneremo adunque ciò che in ogni mese è da fare, così alle stagioni adattando i lavori della campagna, come permetterà lo stato del cielo; della cui varietà e cambiamento se da questo giornale sarà innanzi avvertito il castaldo, o non mai, o certo non di frequente sarà ingannato. E, per non dipartirci dall'ottimo Vate:

Fender la terra a stagion nuova imprenda (1).

Il principio però della novella stagione non devesi dal contadino osservare come fa lo strolago, sicchè aspetti quel giorno determinato, il qual dicesi dar cominciamento alla primavera; ma prenda egli altresì qualche parte del verno: perciocchè, compiuto il soltizio brumale, la stagione già intepidisce, e le giornate più miti permettono il por mano a' lavori. Potrà egli dunque poco avanti la metà di gennajo (per tenersi al primo mese dell'anno Romano) intraprendere i mestieri della coltivazione, de' quali alcuni rimasti indietro, condurrà a termine, e ad altri, che sono del tempo avvenire, darà principio. Basterà poi compiere ad ogni mezzo mese ciascuna faccenda; imperciocchè nè un lavoro af-

---

può in appresso veder chiaramente. Se in mezzo a tante minacce di mal tempo vorrà esser cauto il castaldo, per non avventurarsi, resterà molto spesso in casa co' suoi famigli.

(1) Virg., Georg., Lib. I, v. 43.

frettato innanzi può sembrar troppo immaturo, essendo fatto quindici giorni prima, nè, per contrario, troppo tardo, essendo fatto un cotanto dopo (2).

GENNAJO (3).

13. Buféra e tempo incerto.
15. Tempo incerto.
16. Il Sole passa in Aquario: comincia il Leone a tramontar la mattina. Garbino, talvolta Ostro con pioggia.
17. Finisce di tramontare il Cancro: fa freddo.
18. Comincia asorger l'Aquario; Garbino indica mal tempo.
22. Sulla sera tramonta la Lira; giorno piovoso.
24. Il tramonto della Balena indica mal tempo; talvolta succede.
27. Tramonta la chiara stella, ch'è in petto al Leone. Se n'ha segnale alle volte. Metà dell'invernata (4).

---

(2) Per potature, piantagioni, sementi alla primavera, non crederei salubre il precetto assolutamente; nè molto per messi e vendemmie. Columella non pose mente a ciò che avea detto poc'anzi, sul fare ogni di la cosa che c' è da fare.

(3) Nel testo i giorni contrassegnati alla foggia latina con le Calende, le None, e gl' Idi, nè mai disgiunti con intervalli, rendono fastidiosissima la lettura a noi, che ora siamo diversamente avvezzi. Ho dunque spezzato il discorso, e segnato coi numeri de' giorni all' uso presente, come un almanacco. Se tra que' tempi e i nostri alcuno bramasse de' riscontri astronomici, potrà trovargli in Pontedera ed in Pfaff, ambedue citati da Schneider.

(4) Qui, come osservò Pontedera, citato da Schneider, il mezzo della stagione non si riferisce al numero, ma alla temperatura de'

28. Ostro, o Garbino: fa freddo; giorno piovoso.
30, Comincia a tramontar il Delfino; anche tramonta la Lira.
31. Il tramonto delle anzidette costellazioni produce mal tempo; talvolta lo dinota soltanto.

Di questo mezzo mese pertanto, e poi de' susseguenti abbiam fatto registro, notando i cattivi tempi, affinchè tanto più cauto il castaldo (come già dissi) o si possa astener da' lavori, o affrettarli. Quindi dai tredici di gennajo, che si tiene per intervallo tra i giorni brumali, e l' arrivo di Zefiro, se l' ampiezza della vigna o dell' albereto è considerevole, quanto restò addietro dalla potatura d' autunno, si dee ripigliare, ma con avvertenza di non ferire in sul mattino la vite, dacchè per le brine e per li geli notturni, essendo rigidi tuttora i tralci, paventano il ferro. Mentre però, che dighiacciati si asciugano, si potrà fin all'ora seconda o terza scemar le prunaje, acciochè crescendo non ingombrino il campo; nettar seminati, raunar bacchette in mucchj, al fine apparecchiar legne: sicchè, quando il giorno è già intepidito, si faccia la potatura. Ancora ne' luoghi soleggiati e magri, o ne' secchi, sono ormai da nettare i prati, e da difendere dal bestiame, acciocchè il fieno abbondi. Egli è tempo altresì di romper le terre asciutte e grasse; laddove le umide, e di qualità mezzana sono da rivoltare presso la state; ma le più magre e secche, passata la state sul cominciar dell' autunno, deggionsi arare, e seminare di mano in mano. Un

---

giorni; a cui parimente si riferisce la metà della primavera, che da Columella è segnata a' 21 d' aprile.

giugero di grassa campagna in questa stagione con due giornate si rompe comodamente, poichè, imbevuta la terra dalle piogge del verno, facile presenta il lavoro. Nello stesso mese, avanti il cominciar di febbrajo, sono da sarchiare i seminati autunnali, o siano essi di farro, da taluni detto nostrale, o pur di frumento: e per la sarchiatura il tempo è venuto allor quando le pianticelle hanno cominciato ad aver quattro foglie. Anche l'orzo è presentemente a termine di dover esser sarchiato da chi ha giornate d'avanzo. Ed altresì le fave richiedono la stessa coltura, se i loro steli già sin a quattro dita si sono alzati; perciocchè il sarchiarle innanzi, quando son troppo tenere, non torna conto. Meglio veramente nel passato mese, non però male in questo, o nel susseguente, semineremo il veggiolo: in marzo è regola de' contadini, che non debbasi per alcun modo affidarlo alla terra. Le viti, provvedute di pali, e legate, già opportunamente si zappano. Que' rampolli, che sono i primi a fiorire, come de' ciliegi, *tuberi* (5), mandorli, e persici, deggion esser subito, circa la metà del mese, inne-

---

(5) Frutto, intorno al quale i comentatori nelle loro congetture discordano, e ci lasciano affatto incerti. Dove Palladio dice. *Hoc mense tuberes inseruntur cydonio (Jan. XV)*, l'antico suo traduttore spiega: *Di questo mese si annestano i tuberi, cioè gli azzeruoli, nel melo cotogno*. Esaminando in confronto varj luoghi d'autori latini, particolarmente di Plinio, dov' è fatta menzione di questo frutto, mi persuado che il traduttor di Palladio si sia ben apposto. Veramente l'azzeruolo al *fiorire* è tardo; ma quanto al germogliare, al *muovere* (ciò che solo importa per l'innesto di primavera) è uno degli alberi più solleciti che noi abbiamo.

stati (6). Per apprestare stecconi e pali, la stagione è acconcia; del pari convien tagliar alberi per le fabbriche. Ma è meglio far ambedue queste cose a scemar di Luna, dal vigesimo giorno al trigesimo, giudicandosi (7), che tutto il legname tagliato a tal tempo non sia soggetto ad intarlamento. L'opera d'un giorno può tagliar cento pali, e mondati da' ramicelli, aguzzargli; o fendere, asciare, e d'ambedue le parti aguzzare sessanta stecconi di quercia, o d'ulivo; parimente la sera col lume apprestar dieci pali, o cinque stecconi, e altrettanti col lume, prima che venga il giorno. Se il legname è duro, devesi asciare perfettamente dal legnajuolo, facendone venti piedi in quadro: questa sarà una carrata. Di pino ugualmente da un solo si sbrigano venticinque piedi, il che pur dicesi una carrata; del pari d'olmo e di frassino trenta, e di cipresso quaranta piedi; poi ancora d'abete e di pioppo sessanta, perfettamente coll'opera d'un giorno si quadrano, e in simil guisa chiamasi una carrata ciascuna di tali misure. In questi giorni altresì gli agnelli maturi, gli altri parti del bestiame, e non meno i più grossi quadrupedi si debbono segnar col marchio.

FEBBRAJO.

1. Comincia a tramontar la Lira; vento da Scirocco-Levante, e talvolta da Mezzodi con gragnuola.

---

(6) Vedete al Libro IV, Capo XXIX, la Nota (1).

(7) L'espressione *giudicandosi*, tradotta letteralmente, è acconcia per sottrar questa volta l'autore alla taccia d'aver adottate le altrui fandonie.

3. Tutta la Lira, e mezzo il Leone tramonta; vento da Ponente-Maestro, o da Settentrione: alle volte Zefiro.
5. Sorge mezzo l'Acquario: buféra.
7. L'astro di Callisto tramonta: cominciano a soffiare i Zefiri.
8. Buféra.
11. Scirocco-Levante.

In questi giorni, ne' luoghi maremmani, e nei caldi e secchi, si nettano i prati o i campi, e si pongono ad ordine per produrre il fieno. Le altre parti de' vignai, che per la bruma (8), o per li freddi si sono lasciate indietro, debbono esser ora fornite di pali, e legate, affinchè di poi le gonfie gemme non sien offese, e gli occhi schiacciati: parimente ne' detti luoghi s'ha da compier la zappatura delle vigne, e da finir o la potatura, o la legatura degli albereti, per li quali non possono determinarsi i necessarj lavori. Poi, tra i giorni cinque e i tredici, sono da far semenzai di frutti (9), e da trasporre nelle formelle da' semenzai le piante formate. Anche il divelto, che nel mese di dicembre o di gennajo s' è cominciato, è ora da compiere, e da piantar di viti. Un giugero pertanto di terra, scavando

(8) I giorni brumali, o del solstizio d'inverno, erano quasi festivi, come già notarono i comentatori, e come da Columella stesso apprendiamo verso il fine di questo Capo.

(9) Far semenzai, ponendo piccole pianticelle, va bene; farli, mettendo in terra i semi, particolarmente noccioli di qualunque razza, è troppo tardi, se non siano stati fin dall' autunno tenuti in terra, o in arena umida. Veggasi nel Libro V, Capo X, la Nota (12).

il suolo alla profondità di tre piedi, si diveglie con ottanta giornate (10); a due piedi e mezzo, con cinquanta; o alla vanga, che ha due piedi d'altezza, con quaranta giornate. Questa per altro è la minore profondità d'un divelto, per metter pianticelle in un fondo asciutto; laddove a por legumi può esser bastevole anche la profondità d'un piede e mezzo, che per lo più si compie con trenta giornate per ciascun giugero. In questo medesimo tempo una parte del letame si dee stender sui prati, una darne agli ulivi, ed agli altri alberi; ed anche sono da fare con diligenza i semenzai di viti, e da piantare con somma cura i magliuoli freschissimi. Adesso è utile il porre pioppi, salci, frassini, piante d'olmi, prima che spieghin le foglie; o, se prima furono posti, rimondargli ora da' ramicelli, zappar d'intorno, e tagliarne via le più alte barboline estive (11). Dalle vigne altresì non per anche zappate, dagli albereti, e da' seminati ora devesi sgomberare, ed appressar alla siepe sermenti, rami, rovi, e che-

(10) Dal mio computo risulta, che, secondo Columella, un uomo in un giorno diveglierebbe di superficie quadrata piedi trecento sessanta, in profondità di tre piedi; o, per dir più chiaro, trenta piedi in lunghezza, sei piedi in larghezza, ed altrettanti in profondità; o vero, poichè torna lo stesso, sessanta piedi in lunghezza, sei piedi in larghezza, e tre piedi in profondità. Questo lavoro pertanto, massime in giornate sì brevi, sembrami superiore alle ordinarie forze d'un uomo, e appena lo crederei possibile in un suolo da svoltar colla vanga, e sì morbido, che il dissodarlo fosse superflua cura.

(11) Per pianticelle di tal fatta non potrei approvare questi rimondamenti, nè sopra terra, nè sotto, coi quali nell'età del maggior bisogno si privano esse d'altrettanti organi nutricatori. Vedete al Libro V, Capo X, la Nota (33).

chè al fine stando sul suolo, può dar impaccio a chi zappa o lavora d'altro modo la terra; piantar nuovi rosai, o governar i vecchi; ora por canneti, o coltivar anche i già posti; far salceti, o potarli, sarchiargli, e zapparli; con semi e con piante in divelto, o anche in fossatello, por la ginestra. La seminagione altresì delle biade trimestri non è mal confacevole a questo tempo, benchè in contrade tepide meglio nel mese di gennajo sia praticata.

13. Febbrajo. Sulla sera il Sagittario tramonta: freddo gagliardo.
14. Sulla sera sorge la Coppa: mutazione di vento.
15. Passa il Sole in Pesci: alle volte buféra.
17. 18. } Zefiro, o pur Ostro con gragnuola e nembi.
20. Finisce di tramontar il Leone: i venti da Tramontana, chiamati *Uccellieri*, sogliono durar trenta giorni; anche arriva la rondinella.
21. Al cominciar della notte leva l'Arturo: giorno freddo per vento da Tramontana o Ponente-Maestro: alle volte pioggia.
22. Nel far del crepuscolo comincia a sorgere il Sagittario: tempi variabili. Questi giorni si chiamano *degli alcioni*: la somma tranquillità del mare Atlantico in vero è nota.
23. Mal tempo ventoso: vedesi la rondinella.

Di questi giorni ne'luoghi freddi è stagione da far le cose che abbiamo scritte di sopra; nè più caldi, benchè sia tardi, è pur necessario il farle. Per altro la piantagione del magliuolo e della barbatella par che sia ottima in questo tempo; nè però è men buona anche tra il principio ed il mezzo del seguente mese, sì veramente, che non sia caldissima la con-

trada; se poi anche è più fredda, tanto migliore. L'innesto altresì degli alberi e delle viti ne' luoghi tepidi, acconciamente si praticherà in questo tempo (12).

MARZO.

1. Garbino, talvolta Ostro con gragnuola.
2. Si scopre il *Vendemmiatore*, così nominato ancora da Greci: venti da Tramontana.
4. Zefiro, talvolta Ostro: fa freddo.
7. La mattina sorge il Cavallo: soffia la Tramontana.
13. Finisce di sorger il Pesce settentrionale: venti da Tramontana.
14. Sorge la Nave d'Argo: Zefiro, o pur Ostro, talor Tramontana.

Acconciamente in questi giorni si mettono ad ordine gli orti, de' quali a suo luogo terrò separato discorso; per non parere d'aver tra questa come folla di lavorii, descritte con qualche negligenza le faccende dell'ortolano, e interrotta qui la serie, che ho cominciata, delle altre coltivazioni. Dal primo adunque, sin ai ventitrè di marzo, è stagione insigne per potar le viti, se pur le gemme non muovono ancora. I rampolli altresì sopiti, adesso più che mai utilmente si colgono per gl'innesti, e l'innestatura stessa delle viti, e degli alberi è ottima in questo tempo (13). Esso è pure il più acconcio a

(12) Vedete la Nota (1) al Capo XXIX, del Libro IV.

(13) Senza ripetere quel che ho detto (Libro IV, Capo XXIX, Nota (1), aggiungerò, che le viti, con tralci colti per tempo e serbati, inserite tardissimo, cioè intorno al cominciar di maggio, a lagrimazione quasi del tutto compiuta, mi riuscirono meglio delle altre, prima innestate.

piantar le viti ne' luoghi freddi ed umidi, ed anche utilissimo a porre le vette già gonfie delle ficaje. Anche la sarchiatura delle biade si replica egregiamente: una giornata ne sarchia bene tre moggia. Egli è tempo ormai di nettare i prati, e difenderli dal bestiame; bensì ne' luoghi caldi e secchi è ciò anche da fare, come sopra abbiam detto, fin dal mese di gennajo; laddove ne' freddi, sin dopo i giorni *Cinquatrii* (14), acconciamente si pongono ad ordine i prati. D'ogni sorta formelle, dentro le quali avrai da piantare in autunno, in questo tempo bisognerà apparecchiare: delle quadernali, cioè di quattro piedi per ogni verso, se il terreno è agevole, un uomo ne fa quattordici; delle ternaje, diciotto in un giorno. Per altro a por viti, o alberi che non molto crescono, un fossatello di centoventi piedi in lunghezza, di due in larghezza, deve affondarsi due piedi e mezzo; e similmente un uomo lo fa in un giorno (15). Egli è tempo ormai d'avere zappato e coltivato il rosajo tardivo. Agli ulivi che patiscono, converrà ora intorno delle radici versar la morchia, in cui non sia sale: sei congj a' più grandi, altrettante urne a' mediocri alberi, sono bastanti: agli altri sarà da proporzionare la quantità: nondimeno ancor quelli che non hanno alcun male, alquanto più si faranno ridenti qualor di morchia

(14) Questi giorni, come dai comentatori apprendiamo, cominciavano ai 19, e finivano ai 23 di marzo.

(15) Questo lavoro, che pur sembra grande, non è una metà di quello che, per asserzione di Columella, un uomo può fare, anzi fa, divegliendo la terra a disteso, e del quale s'è parlato alla Nota (10) di questo Capo.

senza sale sieno innaffiati. Alcuni dissero, questo tempo esser ottimo per formar semenzai; poi anche insegnarono, che le bacche d'alloro, e di mirto, e i semi d'altre verzure si spargano nelle ajuole; furono eglino altresì di parere, che l'edera ritta, e l'altra, debbano porsi fin dalla metà di febbrajo, o anche dal principio di marzo.

15. Marzo. Comincia a tramontar lo Scorpione: significa mal tempo.

16. Lo scorpione tramonta: fa freddo.

17. Il sole passa in Ariete: Zefiro, o Garbino.

21. La mattina il Cavallo tramonta: venti settentrionali.

23. Comincia a levar l'Ariete: giorno piovoso; alle volte nevica.

24. } Equinozio di Primavera (16): significa mal
25. } tempo.

Dalla metà del mese, sono da compiersi assolutamente le cose dette di sopra: le terre umidicce e grasse or al fine ottimamente si fendono; e le arature de' maggesi, che nel mese di gennajo abbiam fatte, ora sul finir di marzo sono da replicare: se alcune pergole di viti generose, se nei campi o nelle prunaje furono da' potatori lasciati addietro alcuni alberi appartati colle viti indosso, certamente potar si debbono avanti il primo d'aprile, dopo il qual giorno tarda ed inutile sarebbe la cura di tali cose. Del miglio altresì e del panico è adesso la prima

(16) L'equinozio cade precisamente nel giorno penultimo di febbrajo, se intendasi l'ugual lunghezza del dì e della notte, non già tante ore di sole, quante ne conta la notte insieme coi crepuscoli del mattino e della sera.

Digitized by Google

seminatura che devesi ultimare circa la metà d'aprile: dell' uno e dell' altro cinque sestieri di semenza ne vanno in un giugero. Egli è anche tempo acconcio alla castratura del bestiame lanuto, e degli altri quadrupedi; ma ne' luoghi tepidi, dalla metà di febbrajo a quella d'aprile, ne' freddi dalla metà di marzo a quella di maggio, è buona stagione per la castratura di tutti i bestiami.

APRILE.

1. La mattina lo Scorpione tramonta: segno di mal tempo.
5. Zefiro, o pur Ostro con gragnuola; talvolta ciò stesso il dì avanti.
6. La sera si occultan le Plejadi: alle volte fa freddo.
7. 8. 9. } I Venti Ostro e Garbino dinotano mal tempo.
10. Al nascer del sole comincia a tramontar la Libbra; talvolta indica mal tempo.
12. Le Jadi si occultano: fa freddo.

In questi giorni, avanti de' tredici, si dee terminar certamente ne' luoghi freddi la prima zappatura delle vigne; e le cose che nel mese di marzo, dopo terminato l' equinozio, dovettero farsi, or finalmente deggionsi compiere quanto prima. Tuttora ben s' innestano le ficaje e le viti: i semenzai fatti innanzi, possono esser purgati dall' erbe, e tuttora zappati opportunamente. Le pecore Tarentine deggion esser lavate con la radice lanaja (17) per apparecchiarle alla tosatura.

(17) *Struthion Graeci vocant.* Plinio, citato da Schneider.

13. Aprile. La Libbra, come sopra, tramonta: fa freddo.
14. Buféra, e pioggе; non però sempre.
17. Il Sole passa in Toro: dinota pioggia.
18. La sera si occultan le Jadi: segno di pioggia.
21. Metà della Primavera: pioggia; e talvolta grandine.
22. Le Plejadi levano col Sole: Garbino, o pur Ostro: giornata umida.
23. Sul cominciar della notte comparisce la Lira: segno di mal tempo.
28. Ostro, facilmente con pioggia.
29. Di mattina sorge la Capra: giorno Australe: piogge talvolta.
30. Sulla sera si occulta il Cane: segno di mal tempo.

In questi giorni proseguiremo le cose anzidette; e se già rilasciano la corteccia interna, si possono far nesti o inocchiamenti d'ulivi, e ad occhio inserir ancora le altre piante da frutto. Anche la prima spampanazione acconciamente incominciasi, finchè i germogli sbucati possono gettarsi via col dito. Se in oltre nelle vigne furono alcune cose o dal zappatore sturbate, o per negligenza omesse, deve il diligente vignajuolo assestarle, e, ben osservando, racconciar i gioghi spezzati, o rimetter i pali buttati a terra, con avvertenza di non isveller i teneri pampani. Nel medesimo tratto di tempo convien marchiare il bestiame di secondo portato.

MAGGIO.

1. Si dice che il Sole in questi due giorni si tenga in un medesimo grado.
2. Levano le Jadi col Sole: venti di Tramontana.
3. Comparisce tutto il Centauro: dinota mal tempo.
5. La stessa costellazione dinota pioggia.
6. Metà dello Scorpione tramonta:. segno di mal tempo.
7. Levano la mattina le Plejadi:. Zefiro.
9. Principio di State: Zefiro, o Ponente Maestro: ancor pioggia talvolta.
10. Compariscono tutte le Plejadi: Zefiro, Ponente-Maestro; e piogge talvolta.
13. Sorge al mattino la Lira: segno di mal tempo.

In questi giorni fa d'uopo nettar dall'erbe i seminati, e cominciar a tagliare i fieni. Un buon operajo tosa un giugero di prato; uno parimente lega mille dugento fasciatelli, ciascuno di quattro libbre. Anche agli alberi scalzati (18) è tempo di zappar intorno, e coprirli. Un uomo in una giornata zapperà intorno ad ottanta alberi giovanetti, a settantacinque mediocri, a cinquanta grandi. Bisognerà in questo mese zappar tutti i semenzai più volte; ma dal principio di marzo alla metà di settembre, la zappatura ogni mese vuol darsi non a' semenzai soltanto, ma ancor alle vigne novelle. Dov' è assai freddo e piovoso il cielo, negli stessi giorni si potan

(18) Cioè in autunno scalzati; ma sembra che molto s'arrischi per le siccità non rare di primavera, tardando a ricoprirli dal principio alla metà di maggio.

gli ulivi, e dal musco si nettano. Ciò per altro ne' paesi tepidi sarà da farsi in due stagioni dell'anno: la prima volta da mezzo ottobre a mezzo dicembre; l'altra da mezzo febbrajo a mezzo marzo, se però l'albero non lascia l'interna scorza. In questo stesso mese nel semenzajo divelto si fa l'ultima piantagione de' pezzi di ramo d'ulivo; e bisogna, come tu gli abbia posti, intriderli con mistura di letame e di cenere, e sovrapporvi musco, acciocchè non li fenda il sole: ma questo mestiere si farà meglio sul fin di marzo, o sul cominciar d'aprile, e negli altri tempi, ne' quali insegniamo che si pongano semenzai di piante, o di rami (19).

15. Maggio. La mattina sorge la Lira: Ostro, o Scilocco: alle volte giornata umida.
16. Lo stesso che sopra.
17. 18. } Scilocco, o pur Ostro con pioggia.
19. Entra il Sole in Gemini.
21. Sorgono le Jadi: venti da Tramontana; talvolta Ostro con pioggia.
22. 23. } Di mattina l'Arturo tramonta: segno di mal tempo.
25. 26. 27. } Di mattina leva la Capra: venti da Tramontana.

Dalla metà al fine del mese, prima che fioriscano le vecchie viti, bisogna un'altra volta zapparle, e

(19) Quanto più presto, tanto meglio per mia esperienza, cioè appena cessato il gelo; ma disposto prima il fondo coi lavori in autunno, e perfezionato dalle meteore del verno. Vedete al Lib. V, Capo IX, la Nota (8).

spampanarle di tratto in tratto, come pur tutte l'altre viti; lo che se farai sovente, un fanciullo sfronderà un giugero di vigna in un giorno. In alcuni paesi le pecore si tosano in questo tempo, e si riceve il conto del bestiame nato o perduto. Ancora chi semina lupini per letamar la terra, or finalmente coll' aratolo ne fa scioverso.

GIUGNO.

1.
2. } Sorge l'Aquila: buféra, e alle volte pioggia.

7. L'Arturo tramonta: Zefiro, o Ponente-Maestro.

10. Sorge il Delfino la sera: Zefiro, e pioggerella talvolta.

In questi giorni, se siamo soverchiati dalle faccende, le stesse cose che sul finir di maggio debbono farsi: tutti anche gli alberi da frutto, zappati intorno, deggionsi rincalzar di terra, sicchè il mestiere sia compiuto avanti il solstizio. Anche, secondo la qualità della contrada e del cielo, la terra o si fende, o riarasi: e quando ella sia malagevole per fenderla, ci vanno tre giornate in un giugero; per la seconda aratura due; per la terza una; e con una si mettono a porche due giugeri. Ma se la terra è agevole, si fende in due giornate un giugero; si riara in una; si mettono in una quattro giugeri a porche, segnandosi queste più larghe in terreno già rivoltato: dal qual conto risulta, che facilmente si può in autunno con un pajo di buoi seminar cento cinquanta moggia di grano, e d'altri legumi, cento. In questi giorni medesimi vuolsi apparecchiar l'aja per la trebbiatura, affinchè tutto quanto sarà mie-

tuto, in quella si porti. Anche delle vigne alquanto ampie la coltura debbesi aver replicata avanti il solstizio. Al bestiame vuol darsi pascolo, se ce n'ha, o in questi giorni, o anche ne' quindici avanti il primo di giugno. Ma dal principio di giugno, se l'erba verde già manca, sin al fine d'autunno, gli daremo frondi recise.

13. Giugno. Comincia il caldo.

19. Entra il Sole in Cancro: indizio di mal tempo.

21. Il Serpentario, da' Greci chiamato *Portaserpe*, tramonta la mattina: indizio di mal tempo.

24.
25. } Solstizio: Zefiro, e caldo.
26.

29. Buféra.

In questi giorni le cose medesime, come sopra, ma conviene altresì per pastura tagliar le vecce prima che i loro baccelli s'indurino, mieter l'orzo, condur le fave tardive, e le mature, e con diligenza riporre le loro stoppie; trebbiar l'orzo, e allogare tutte le stoppie; smelar gli alvearj, che poi ad ogni nove giorni o dieci, sino al cominciar di novembre (20), convien osservare e governare. In presente, se i favi sono pieni e coperchiati, voglionsi tagliare; se poi sono la più parte voti, o aperti senza coperchj, egli è indizio che non sono per anche maturi; perciò si dee ritardare a cavar il mele. Nelle provincie di là dal mare alcuni seminano in questo mese, o nel susseguente, i sesami.

---

(20) Così, è da leggere, in vece di *maggio*, che sarebbe fuor di luogo e di senso, per emendazione del Pontedera, fondata in un passo analogo di Columella, nel Libro IX, Capo XIV.

LUGLIO.

1. Zefiro, o pur Ostro; e caldo.
4. Di mattina la Corona tramonta.
6. Metà del Cancro tramonta: caldo.
8. Metà del Capricorno tramonta.
9. Leva Cefeo la sera: dinota mal tempo.
10. Cominciano a soffiare i venti Forieri.

In questi giorni le cose medesime, come sopra. Ma il rotto maggese ottimamente anche adesso riarasi, e il campo selvaggio, a scemar di Luna utilissimamente si sterpa.

15. Luglio. La mattina sorge l'Anzi-Cane: dinota mal tempo.
20. Il Sole passa in Leone: Zefiro.
25. Comincia a tramontar l'Aquario: Zefiro, o pur Ostro.
26. Comparisce la Canicola: afa nebbiosa.
27. Leva l'Aquila.
29. Sorge in petto del Leone la stella chiara; talvolta indica mal tempo.
30. Tramonta l'Aquila: dinota mal tempo.

Ne' luoghi temperati, e ne' maremmani si fa in questi giorni la messe, e in termine di trenta giorni, dacchè s'è tagliato il ricolto, le stoppie recise mettonsi in mucchio unite. Un uomo taglia in una giornata un giugero di stoppie; le quali come sono levate, prima che il sol cocente bruci la terra, tutti gli alberi, ch'erano nel seminato, deggionsi zappar intorno e calzare. Coloro altresì che avranno da far una grande seminatura, debbono riarare adesso. Quanto a zappare e coltivare vigneti no-

velli, sovente ho detto che in alcun mese non si dee intralasciare, finchè non compiasi l'equinozio d'autunno. Converrà poi tenersi a mente, che in questo tempo, e nel mese d'agosto, nelle ore avanti il giorno e della sera, tagliamo le frondi per li bestiami. Così ancora, che, avendo vigne quali si sieno da coltivare, non già nel gran caldo, ma la mattina sino alla terza ora, e dalla decima sino al crepuscolo, zappiamo la terra. In alcuni paesi, come in Cilicia e in Pamfilia, si seminano in questo mese i sesami: nelle umide contrade d'Italia si possono seminare sul fine di giugno. Tempo è altresì d'appender alle ficaje il caprifico; il che, a parer d'alcuni, è da fare, acciocchè non cada il frutto, e più presto maturi.

AGOSTO.

1. Venti etesj.
4. Sorge metà del Leone: dinota mal tempo.
7. Tramonta metà dell'Aquario: afa nebbiosa.
12. Tramonta di mattina la Lira; e l'Autunno incomincia.

In questi giorni le cose medesime, come sopra. Ma però in alcuni luoghi si mietono i favi: chè se non sono pieni di mele, nè coperchiati, si dee differir a smelare nel mese di ottobre.

13. Agosto. Il tramontar del Delfino dinota mal tempo.
14. Il tramontar della stessa costellazione al mattino dinota mal tempo.
20. Il Sole passa in Vergine: indizio di mal tempo per oggi e domani; alle volte anche tuona. Oggi pur tramonta la Lira.

23. Dalla costellazione anzidetta nasce più volte mal tempo e pioggia.
27. Nasce la mattina il Vendemmiatore, e comincia a tramontar l'Arturo: alle volte pioggia.
30. Sorgono gli omeri della Vergine: i venti etesj cessano di soffiare: talvolta fa freddo.
31. Andromeda sorge la sera: alle volte fa freddo.

In questi giorni pur s' inocchiano le ficaje: il qual modo d' innestatura si dice ad impiastro. E si può farlo anche più acconciamente dopo la metà del passato mese di luglio, nel qual tempo fanno alcuni simile innesto anche in altri alberi (21). In alcuni luoghi, come nella Betica presso al mare, e nell'Affrica, si fa la vendemmia: ma nelle più fresche contrade fanno la polverizzazione, che da' contadini chiamasi *erpicamento*, mercè di cui nelle vigne si rompe ogni zolla, e si scioglie in polvere. In questo medesimo tempo, avanti di polverizzar nelle vigne la terra, s' ella è molto debole, o se rade sono le stesse viti, spargonsi tre moggia di lupini, o quattro, per ogni giugero, e si erpican sotto: quando poi hanno fatto il cespo, allor colla prima zappatura scioversati, prestano buon letame alle vigne. Molti altresì, se piovoso è il clima, qual è nelle contrade d' Italia vicine a Roma, spogliano la vite de' pampani, sicchè possa concuocersi il frutto, e non marcir per le piogge. Ma per contrario ne' luoghi più caldi, come nelle provincie poco fa mentovate, presso al tempo della vendemmia, si ombreggiano con paglie, o con altri coprimenti, le uve, acciocchè non inaridiscano

(21) Veggasi nel Libro V, Capo XI la Nota (3).

per venti o per caldo. Quest' è pure il tempo di seccar uve e fichi. In qual modo si appassiscano dirò a suo luogo, allorchè tratterò delle cose che la castalda ha da fare. Anche la felce, o la carice, dovunque nascono, ben si sterpano nel mese d' agosto: meglio però circa il mezzo luglio avanti il nascer della Canicola.

SETTEMBRE.

1. Caldo.
2. Il Pesce Australe finisce di tramontare: caldo.
5. L'Arturo leva: Zefiro, o Ponente-Maestro.
7. Il Pesce Settentrionale finisce di tramontare, e leva la Capra: indizio di mal tempo.
11. Zefiro, o Garbino: leva la metà della Vergine.

In questi giorni, ne' luoghi maremmani e caldi, la vendemmia, e le altre cose scritte di sopra, si trattano acconciamente. Si deve ancora, se tardi alquanto la terra fu rotta, aver finito di riararla; se per tempo, è convenevole che anche la terza aratura sia fatta. In questo tempo eziandio coloro, che costumano conciar i vini, provveggonsi d' acqua di mare, e condotta, la fanno bollire: per apparecchiarla darò le regole quando tratterò delle cose, che ha da far la castalda.

13. Settembre. Per la costellazione della Balena, alle volte si dinota mal tempo.
17. Leva l'Arturo: Zefiro, o Garbino; talvolta Scilocco-Levante, chiamato da alcuni Vulturno.
18. Sorge la spica della Vergine: Zefiro, o Ponente-Maestro.

Digitized by Google

19. Il Sole passa in Libbra: sul mattino comparisce la Coppa.
21. Sul mattino tramontano i Pesci; ed anche incomincia a tramontar l'Ariete: Zefiro, o Ponente-Maestro, talvolta Ostro con piogge.
22. La Nave d'Argo tramonta: indizio di mal tempo, ed anche talvolta di pioggia.
23. Sul mattino comincia a levar il Centauro: indizio di mal tempo, e talvolta di pioggia.
24. }
25. } Equinozio autunnale (22): indizio di pioggia.
26. }
27. Sorgono i Capri: Zefiro, talvolta Ostro con pioggia.
28. Finisce di sorger la Vergine: indizio di mal tempo.

Di questi giorni in molti paesi fannosi le vendemmie, la maturità delle quali fu diversamente da diversi spiegata. Alcuni, veduta qualche parte de' grappoli verdeggiante (23), credettero esser quello il tempo per vendemmiare; altri, osservati i grappoli coloriti e trasparenti; taluni ancora, avvertito il cader de' pampani e delle foglie: cose tutte fallaci, dacchè tutte a' grappoli non maturi possono intervenire per istemperanza del sole, o dell'anno.

---

(22) L'equinozio cade precisamente nel giorno 4, o nel 5 di settembre: veggasi in questo Capo la nota (15).

(23) Qui forse l'oscurità consiste nel mancar un *soltanto*; e varrebbe a dire, che alcuni credono la vendemmia matura quando una parte *soltanto* delle uve resta da maturarsi, come soglion esser le code de' grappoli, che più lungo tempo del rimanente si conservano verdi.

Tentarono perciò alcuni di ricercar la maturità col gusto, sicchè se dolce, o acerbo fosse il sapore dell'uva, ne facessero stima da quello. Ma ciò stesso ancora a qualche inganno è soggetto; imperocchè certe schiatte d'uve per asprezza soverchia non mai si addolciscono. Meglio dunque di tutto è disaminare, come facciamo noi, la stessa maturità naturale. Or ella si trova, se, spremuti i vinacciuoli, che stanno ascosi ne'grani, saranno già fatti foschi, ed alcuni pressochè neri. Conciossiachè niuna cosa, fuor della naturale maturità, può colorire i vinacciuoli; principalmente perchè stanno nel mezzo de' grani, e sono difesi dal sole cocente, e da' venti: e l'umore stesso non permette che sien ricotti, o s'imbrunino, fuorchè per loro natura. Di ciò pertanto allorche siasi il Castaldo accertato, saprà ch'egli debbe far la vendemmia. Prima però che incominci a raccorre il prodotto, dovrà ogni cosa esser apparecchiata, se si può, fin dal trascorso mese: o altramente certo, quindici giorni avanti, sieno le botti parte impeciate, parte sfregate, e diligentemente lavate con acqua di mare, o salata, e rasciutte a dovere: così anche i coperchj, ed i colatoj, e gli altri attrezzi, senza de' quali non si può ben condizionare il mosto: i torchi poi e le bigonce con diligenza nettate e lavate, e se farà d'uopo, impeciate: ed abbia pronte le legna, colle quali cuocere il defruto e la sapa (24);

---

(24) Nel testo *defrutum et sapam decoquat.* La voce *sapa* è passata nel nostro idioma; e si trova due volte *defruto* nel Crescenzi italiano *(Lib. IV, Capo XXV)*, e due *defrito* nell'antico volgarizzamento di Palladio M. S. *(Ottobre XVIII)* testi ambe-

il sale altresì, e le sostanze odorose, colle quali costumasi di conciar i vini, molto prima deggion essere poste in serbo. Nè però questi apprestamenti affatto il distolgano dalla restante coltivazione della campagna; perciocchè in questi giorni e navoni e rape si semiuano ne' luoghi asciutti: anche la ferrana d'orzo, che dovrà nel verno esser di soccorso al bestiame, ed altresì il baccello, che i contadini chiamano *fieno-greco*, e non meno la veccia per le pasture, or appunto si seminano. Sarà pur adesso la stagion principale da seminar il lupino, che credono alcuni doversi pur dall'aja subito portar nel campo. Il miglio e il panico mietonsi in questo tempo, nel quale il fagiuolo si semina da mangiare; laddove per coglierne il grano, meglio è porlo in in terra sul fin d'ottobre, circa il cominciar di novembre. Dovendo egli dunque dar opera a queste cose tutte ne' campi, quelle che son da fare dentro al recinto potrebbe rimettere alla Castalda, sì veramente ch'egli esamini se sieno ben fatte.

OTTOBRE.

1.
2. } Alle volte si dinota mal tempo.

4. Tramonta di mattina il Cocchiere: finisce di tramontar la Vergine: alle volte dinota mal tempo.

---

due solenni di lingua. Dice chiaramente Columella (*Lib. XII, Capo XXV*) che il mosto, ridotto colla bollitura ad un terzo, si chiama *defruto*. A differenza di questo, la *sapa* nel senso di Columella può esser un mosto consumato a metà.

5. Comincia a nascere la Corona: dinota mal tempo.
6. Levano la sera i Capri: metà dell'Ariete tramonta: vento settentrionale.
8. Sorge la chiara stella della Corona.
10. Nascono la sera le Plejadi: Zefiro, e talvolta Garbino con pioggia.
13. } Di mattina sorge la Corona intera: vento
14. } australe freddo, e alle volte pioggia.

In questi dì ne' paesi freschi è costume di far la vendemmia, e le altre cose scritte di sopra. Negli stessi paesi si seminano le biade tardive, principalmente il farro adoreo. Anche il frumento bene adesso si semina ne' luoghi ombrosi. E poichè di semente abbiamo fatta menzione, non sarà fuor di luogo il dire la quantità di ciascuna che un giugero di terra ne prende. Un giugero pertanto prende di frumento moggia quattro o cinque: di farro adoreo moggia nove, o dieci; d'orzo moggia cinque o sei; di miglio o di panico, sestieri quattro o cinque; di lupini moggia otto o dieci; di fagiuoli moggia quattro; di piselli moggia tre o quattro; di fave moggia sei; di lenticchie moggia uno, o poco più; di semi di lino moggia nove o dieci; di cicerchia moggia tre o quattro; di ceci moggia due o tre; di sesami quattro sestieri o cinque; di veccia da pastura sette moggia, o pur otto; di veccia da grano moggia cinque o sei; di veggiolo moggia quattro o cinque; di ferrana d' orzo moggia sette, o pur otto; di baccelli (25) moggia sei: di medica deggiono seminarsi altrettante ciotole,

(25) O di fiengreco, suo sinonimo in Columella.

quante sono le ajuole, dieci piedi lunghe, e cinque larghe. Di canapa si pongono in un piede quadrato sei grani.

15.
16. } Ottobre. Alle volte mal tempo, alle volte pioggerella.
17.

19. Il Sole passa in Scorpione.

20. } Al nascer del Sole cominciano a tramontar
21. } le Plejadi: segno di mal tempo.

22. Tramonta la coda del Toro: vento australe, talvolta pioggia.

25. La mattina finisce di levar il Centauro: dinota mal tempo.

26. Sorge la fronte dello Scorpione: dinota mal tempo.

28. Tramontano le Plejadi: tempo vernale con freddo e gelo.

29. La sera tramonta l'Arturo: giorno ventoso.

30. } Comincia a tramontar Cassiope: dinota mal
31. } tempo.

In questi giorni le pianticelle d'ogni fatta deggionsi trasferire, ed ogni schiatta d'arboscelli acconciamente si pone. Anche gli olmi ben si maritano alle viti, e le viti stesse negli albereti ben si propagano, e nelle vigne. Egli è tempo d'arroncar i semenzaj, e zappargli: in oltre di scalzar alberi, e vigne non meno, e potarle, ed anche di rimondar le viti negli albereti. I semenzai, che non furono a suo tempo sfrondati, e le pianticelle di fico ne' semenzai, deggiono potarsi e ridursi ad un solo gambo; esse per altro meglio, finchè son tenere, nel germogliare si sfrondano (26). Ma come tutto

(26) Anzi meglio, com'è già detto da Columella nel Libro V

nella coltivazione si dee far prontamente, così sopra tutto la seminatura. Degli agricoltori è proverbio antico: SPESSO la semente fatta per tempo suol ingannare; la tarda non falla mai, che non sia cattiva. Quindi prescriviamo generalmente, che qual si sia luogo di sua natura freddo, sia seminato il primo, e qual si sia caldo, l'ultimo. Vien detto, che le vecce e le fave ingrassano il campo. Coi lupini, se non li volti sotto, finchè sono in fiore, non ingrasserai punto la terra: ma non c'è altra cosa che si semini, o si riponga, quando gli operai sien meno occupati; dacchè e ne' primi tempi dell'anno, avanti l'altra semente, si può mettergli in terra, e levarli negli ultimi, allorchè i prodotti sono raunati. Fatta la seminatura, convien erpicare ciò che avrai sparso. Tre operaj erpicheranno agevolmente due giugeri, e scalzeranno gli alberi, che saran tramezzo; benchè gli antichi vogliano, che ciascun giugero sia sarchiato ed erpicato da un sol operajo: il che se si possa far bene non ardirei d'affermare. In questa stagione convien purgar le fosse e i rigagnoli, e far i fossatelli, e i solchi acquajuoli. Acconciamente in questo tratto di tempo daremo a' buoi le foglie, se ne abbiamo, di frassino, se no, d'orno (27); se ancor queste ci mancano d'elce. Ancor di ghiande non è inutile dar un moggio ad

---

Capo VI, parlando degli olmi, si attorcigliano i superflui rampolli, senza reciderli, finchè il pedale dell' arboscello non è alquanto gagliardo.

(27) Frassino salvatico, come spiaga Columella stesso nel Libro *sugli Alberi*, Capo XVI.

ogni pajo di buoi, ma non darne di più affinchè non patiscano; nè per meno di trenta giorni: conciossiachè dandole per più breve tempo, i buoi, come dice Igino, divengono in primavera scabbiosi. Deggionsi poi le ghiande meschiar con paglie, e quindi metterle dinanzi a' buoi. Chi anche vuol far una selva alla barbaresca, cioè di più razze d'alberi, acconciamente porrà le ghiande, e le altre semenze. Egli è anche da coglier l'oliva, di cui tu voglia far olio verde; il quale ottimo si fa coll'oliva, che, cominciando a tingersi nera, è vajata: laddove l'acerbo non d'altra oliva dee farsi, che bianca.

NOVEMBRE.

1. 2. Tramonta il capo del Toro: dinota pioggia.
3. Di mattina sorge la Lira: fa freddo, e piove.
6. Sorge la stessa costellazione intiera: Ostro, o Zefiro: fa freddo.
7. Dinota mal tempo, e fa freddo.
8. Tramontano di mattina le Plejadi: segno di mal tempo; fa freddo.
9. Sorge la stella chiara dello Scorpione: dinota mal tempo: o pure Scilocco-Levante; alle volte pioggerella.
10. Principio del verno: Ostro e Scilocco; alle volte pioggerella.

In questi dì, fino a' tredici, le cose che non avrai potuto fare nel passato mese, ancor farai comportevolmente. Ma avrai particolare avvertenza, che nel dì avanti la luna piena, o almen di certo nel plenilunio stesso, tutte in un giorno tu sparga le

fave che vorrai seminare (28); ma poscia dagli uccelli difendendole e dal bestiame, potrai coprirle di terra, e, se il corso della Luna sarà confacevole, averle erpicate prima dei tredici di novembre in terra grassissima e nuova, o altramente ingrassatissima. Basterà per ogni giugero procacciar diciotto carrate di letame (29), ciasuna delle quali contiene ottanta moggia: dal che si raccoglie, doversi sparger moggia cinque di letame in dieci piedi per ogni verso; e questo computo mostra, che bastano moggia mille quattrocento quaranta per tutto il giugero. Convien pure scalzar gli ulivi, e se sono poco fruttiferi, o di foglie ristecchite alle cime, sparger quattro moggia (30) di letame caprino intorno alle piante grandi, e per l'altre, secondo la loro grandezza, osservar proporzione (31). Nel tempo medesimo scalzate le vigne, versar ad ogni piè di vite quanto sarebbe un sestiere di co-

(28) Bella ricetta astrologica.

(29) Qui ricorda Schneider, che Columella nel Libro II, Capo XVI, richiede ne' poggi una quarta parte più di letame.

(30) Nel Libro V, Capo IX, non più che sei libbre; qui quattro moggia: dalla quale diversità riconosce Schneider la lezione di questo luogo manifestamente corrotta.

(31) Dove si può temere vernata rigida, la quale tanto più offenda gli ulivi, quanto più abbondanti di sugo, sarà certamente più cauto il differire a letaminarli finchè sia passato il gelo; e lo stesso dicasi delle viti nella prima età. Non mi parve superflua, benchè qui ripetuta, questa avvertenza.

lombina. o un congio d'orina umana, o quattro sestieri d'altra qualità di letame. Un giugero di viti, fra loro distanti sei piedi, in due giornate si scalza.

13. Novembre. Giorno incerto, ma le più volte placido.
16. Di mattina sorge la Lira: Ostro: talvolta gran vento da Tramontana.
17. Vento da Tramontana; talvolta Ostro con pioggia.
18. Il Sole passa in Sagittario: sorgono la mattina le Jadi: segno di mal tempo.
20. Sulla sera tramontano le corna del Toro: freddo vento settentrionale, e pioggia.
21. Tramontano di mattina le Jadi: fa freddo.
22. Di mattina tramonta la Lepre: indizio di mal tempo.
25. Al levar del Sole tramonta la Canicola: fa freddo.
30. Le Jadi tramontano affatto: Zefiro, o pur Ostro: alla volte pioggia.

Bisognerà in questi giorni continuar i lavori che saranno rimasi addietro ne' precedenti. E se non facciamo grandissima seminatura, è ottima cosa l'averla ultimata al cominciar di dicembre. Ma delle lunghe notti altresì qualche parte aggiunger si debbe alle ore del giorno, molte essendo le cose che ben si fanno alla veglia. Perciocchè, se possediamo vigne, si possono asciare e aguzzare pali e stecconi; se di ferule, o di sugheri la contrada è ferace, deggionsi fare alvearj per le api; se abbonda di palme. o di spartée, farne canestri e sporte; se di cespugli, farne corbe colle vergelle. E per non

andar ora dietro alle restanti cose, non v' ha contrada che niente non arrechi da poter apprestare alla veglia. Perciocchè egli è da codardo coltivatore aspettar la breve giornata, in que' paesi principalmente dove sono di nove ore i giorni brumali, e le notti di quindici. Anche potrebbesi, tagliati il dì prima i vincigli di salcio, rimondargli alla veglia, ed apparecchiarli per legami alle viti; chè, se fossero di lor natura poco flessibili, vogliousi tagliar via quindici giorni avanti, e, mondati, nel letame affondarli, acciocchè acquistino pieghevolezza; se poi da lungo tempo tagliati s' inaridirono, ammollar si deggiono in una pozza. I ferri altresì sono da affilar alla veglia, e per essi fare, o fatti adattare i manichi; che ottimi sono d' elce, poi di carpino, indi di frassino.

DICEMBRE.

1. Giorno incerto, ma le più volte placido.
6. Metà del Sagittario tramonta: segno di mal tempo.
7. Di mattina sorge l'Aquila: Garbino, talvolta Ostro: pioggerella.
11. Ponente-Maestro, o Tramontana, talvolta Ostro con pioggia.

In questi giorni i lavori lasciati addietro nel precedente mese dovranno compiersi, di certo ne' luoghi temperati o caldi; poichè ne' freddi ormai non si può farli bene.

13. Dicembre. Al mattino leva lo Scorpione intero: fa freddo.
17. Il Sole passa in Capricorno. Solstizio d'inverno,

al parere d' Ipparco (32); quindi spesso dinota mal tempo.

18. Indica mutazione de' venti.

23. Al mattino tramonta la Capra: segno di mal tempo.

24. Dinota, come i Caldei osservano (33), il solstizio d' inverno.

27. Comincia a levar di mattina il Delfino: indica mal tempo.

29. La sera tramonta l' Aquila: fa freddo.

30. La sera tramonta la Canicola: segno di mal tempo.

31. Buféra.

Gli agricoltori più timorati dicono, che in questi giorni la terra, fuori dal diverglierla per le vigne, non si dee smover col ferro. Abbracciano essi però quel tutto che, tranne un' opera di tal genere, si può fare; di modo che si colgan le olive, si faccia l' olio, si pongan pali alle viti, ed esse fin alla testa si leghino: s' impongano alle vigne i gioghi, e si allaccino. Ma stringer i sermenti, legandogli in questo tempo, non è spediente, perchè moltissimi per la rigidezza prodotta dal freddo si spezzano. Acconciamente altresì in questi giorni ponno annestarsi ciliegi, tuberi, meliachi, mandorli, ed altri alberi, che fioriscono i primi (34). Alcuni seminano i legumi ancora.

(32) Rettamente, solo anticipando d' un giorno il cominciar del solstizio.

(33) Quanto al finir del solstizio, rettamente ancor essi, ma posponendo un giorno.

(34) Vedete ciò che sopra è notato al fin di gennajo.

GENNAJO.

1. Giornata incerta.
3. Il Cancro tramonta: mal tempo vario.
4. Metà dell' inverno (35): molto vento australe, talvolta pioggia.
5. Al mattino sorge la Lira: mal tempo vario.
8. Vento australe, talvolta Zefiro.
9. Vento australe, talvolta pioggia.
12. Tempo incerto.

Anche in questi giorni si astengono da' lavori del suolo i coltivatori più timorati; i quali tuttavia per prender gli auspizj, nel primo giorno di gennajo ripigliano tutti i mestieri, pur ritardando sino il dì terzo decimo a trattar la terra.

Ma non dovrà il Castaldo ignorare ciò che in ciascun mese sia bastevole da somministrare, giorno per giorno, ad un pajo di buoi. Soggiungeremo quindi anche il conto d'un tal governo (36). In gennajo paglie con sei sestieri di veggiolo ammollato, o paglie con mezzo moggio di cicerchia franta, o una corba da pastura, che tenga venti moggia di foglie, o quante paglie vorranno, e venti libbre di fieno, o a sazietà foglie verdi d' elce, o d' alloro, o, quel che di tutte queste cose è migliore, darai ferrana secca d' orzo.

---

(35) Se *hiems bipertitur, e media hiems* non sono espressioni diverse, qui Columella stabilisce la metà dell' inverno a' 4 e sul principio del giornale a' 27 di questo mese.

(36) Qui Schneider acconciamente ricorda la trattazione fatta da Columella di questo stesso argomento nel Libro VI, Capo III, con gran diversità di pesi e misure.

Nel mese di febbrajo lo stesso.
In marzo lo stesso; o se hanno da lavorare, cinquanta libbre di fieno.
In aprile foglie di quercia e di pioppo: dal principio alla metà del mese, o paglie, o quaranta libbre di fieno.
In maggio pascolo a sazietà.
In giugno, cominciando dal primo giorno, foglie a sazietà.
In luglio lo stesso.
In agosto lo stesso, o paglie di veggiolo cinquanta libbre.
In settembre foglie a sazietà.
In ottobre foglie, ancora di fico.
In novembre sino alla metà foglie, o in particolare di fico, una corba; dopo la metà un moggio di ghiande mescolato con paglie, o un moggio di lupini ammollati, mescolato con paglie; o ferrana matura.
In dicembre foglie secche, o paglie, con mezzo moggio di veggiolo ammollato, o lupini quanti ne dà mezzo moggio ammollato, o un moggio di ghiande, siccome scritto è di sopra, o ferrana.

CAPO III.

Istruzioni e giornale per l' ortolano. *

Annoverati i lavori, che in ciascun tempo dell'anno il Castaldo ha da compiere, rammentando la

* *Il più distinto agronomo del principio di questo Secolo il Cav. Filippo Re, Professore dell' università di Bologna, pub-*

nostra promessa, soggiungeremo la coltivazione degli orti, de' quali dovrà esso intraprender ugualmente il governo, e per alleviar la spesa del giornaliero suo vitto, e per porgere al suo padrone, quando verrà, *cibi*, come dice il Poeta, *non compri* della campagna.

Democrito, in quel Libro ch' egli ha intitolato delle Georgiche, è di parere che oprino con poco avvedimento coloro, i quali fabbricano per difesa degli orti; sendo che, nè una muriccia di mattoni costrutta (1) può esser durevole, danneggiata com' è sovente da piogge e cattivi tempi; nè addomanda pietre una spesa maggiore del merito: e se altri vuol chiudere un ampio tratto, richiedersi degli averi. Io dunque mostrerò il modo, in cui, senza molta briga, difender l' orto dall' invasione degli uomini e del bestiame. Gli autori più antichi anteposero alla siepe artifiziale la viva, non solo per la spesa minore ch' essa richiede, ma anche per la sua durevolezza a tempi non limitati; quindi per formar una prunaja, seminando gli spini, insegnarono la maniera seguente: Il luogo, che avrai destinato di chiudere colla siepe, fin dall' equinozio d'autunno, tosto che la terra sarà dalle piogge inzuppata, si dee cinger intorno con due fossatelli tra lor discosti

---

blicò il Giardiniere Avviato *nell' esercizio della sua Professione; e l'* Ortolano dirozzato ; *nelle quali opere sono indicati tutti i lavori necessari da farsi giorno per giorno in ogni mese. Queste Opere ottennero il più grande accoglimento.*

Il Tip. Silvestri.

(1) Cioè di mattoni, come Gesner osserva, seccati al sole, non cotti al fuoco.

tre piedi: la loro profondità basta che sia di due. Ma lasceremo, che vòti passino l' invernata, preparati i semi da porvi dentro. Sien essi di grandissime spine, e particolarmente di rovo, di paliuro, e di quello che i Greci, siccome noi, chiamano *spincanino*. Le semenze di questi rovi deggionsi cogliere più che si possa mature, e meschiar con farina di veggio'o macinato, colla quale spruzzata d'acqua. intridonsi o corde vecchie da nave, o quali altre funi si voglia. Esse poi dissccate ripongonsi sul tavolato; indi passato il solstizio d'inverno, e dopo quello quaranta giorni (2), circa l'arrivar delle rondinelle, quando Zefiro già si leva, dopo la metà di febbrajo, se nel verno si fermò acqua ne' fossatelli, si cava; e la terra disciolta, che nell'autunno erasi posta fuori, si rimette sin a mezza la loro altezza. Tolte poi dal tavolato, si svolgono le anzidette corde, e stese al lungo in ambedue i fossatelli, si coprono, ma talmente, che, non caricati di terra soverchia i semi delle spine, che stanno uniti a' torcimenti delle corde medesime, possano nascere. Essi per ordinario circa il trentesimo giorno spuntan di terra; e quando hanno cominciato a crescere alquanto, si deve avvezzargli a piegarsi verso quel tratto, il quale a' fossatelli è frapposto. Converrà poi metter in mezzo una siepe di verghe, sopra cui salgano gli spini d'ambe le file, e siavi come un sostegno, sul quale prima d'ingagliardire si posino. Egli è chiaro che tal prunaja, se tu non voglia scavarla dalle radici, non si può far perire;

(2) Anzi cinquanta, per emendazione del Pontedera, citato da Schneider.

altronde, che anche dopo l'offesa del fuoco, meglio rinasca, non è chi dubiti. Questa maniera di chiuder un orto è dagli antichi la più approvata (3).

Converrà poi eleggere, se la situazione della tenuta permette, un luogo appresso il recinto villesco, di primaja grassezza, e il quale con un rigagnolo che vi giunga, o, mancando l'acqua corrente, colla fonte d'un pozzo, si possa innaffiare. Ma perchè un pozzo dia sicura promessa d'esser perenne, appunto allora deve scavarsi quando sarà il sole ne' gradi ultimi della Vergine, nel mese cioè di settembre, avanti l'equinozio d'autunno; imperocchè allora principalmente si riconoscono le forze delle fontane, quando per lo lungo seccor della state, la terra è priva dell'umidità delle piogge. Avvertasi poi, che l'orto non sia sottoposto all'aja, e che i venti non possano portarvi entro paglie o polvere quando si trebbia: le quali cose amendue sono agli erbaggi nemiche.

Due sono poi le stagioni per disporre e diveglier la terra, due altresì essendo per seminar gli erbaggi; conciossiachè moltissimi e nell'autunno e nella primavera si seminano: meglio però in primavera ne' luogi acquidosi; perciocchè e la dolcezza dell'anno nascente accoglie le pianticelle che spuntano, e la sete della state si spegne colle fontane. Ma dove dalla natura del luogo non è permesso dar

(3) I moderni, colla *Robinia pseudo-acacia*, colla *Gleditsia triacanthos*, e con gl'ingraticolati di piante vive, quantunque inermi, possono certamente far meglio. Ma il diritto di proprietà non era forse in que' tempi si vjlipeso come a' di nostri, ne' quali non c'è foltezza di siepe, né altezza di muro che basti a difenderlo.

acqua, nè portandola a mano, nè di spontanea vena, certamente altro soccorso non c'è, che le pioggie del verno (4). Si può nondimeno anche in secchissimi luoghi far opra che vaglia, se alquanto a fondo si divelga la terra; ed è più che bastante scavarla in profondità di tre piedi, sicchè a quattro innalzisi il suolo smottato (5). Ma dove si può adacquare, basterà con vanga non alta, cioè con ferro minor di due piedi, rivoltar il novale. Avremo cura per altro, che il campo da seminare in primavera sia divelto in autunno, circa il cominciar di novembre; quello poi che vogliamo assestare in autunno, sarà svoltato nel mese di maggio, affinchè o da' freddi del verno, o dai soli estivi, e sien le zolle disciolte, e spente le radici dell'erbe: nè molto prima dovremo letaminare; ma quando si avvicinerà il tempo della seminatura, cinque dì avanti, si dovrà nettar dall'erbe il luogo, e letaminarlo, e nuovamente rivolgerlo con diligenza, sicchè si mescoli la terra al concime. Ottimo poi a quest'uso è quello dell'asino, perchè meno erbe degli altri produce; indi quel di bestiame grosso, o di pecore, se per un anno è macerato; laddove quello che fanno gli uomini, benchè tengasi in sommo pregio, non fa però d'uopo l'usarlo, fuorchè o sulla nuda ghiaja, o sulla sabbia scioltissima e priva d'ogni vigore, dove appunto richiedesi maggior forza di nudrimento. La

(4) Anzi tutte le piogge, soggiunge Schneider, e cita Palladio, che ben suggerisce di raccorle in una pozza più alta, da cui si derivino quando fa d'uopo nell'orto.

(5) Per la ragione altrove accennata, cioè del maggior volume che formasi della terra divelta.

terra dunque, che destinato avremo di seminare alla primavera, lasceremo scavata in riposo dopo l'autunno ad esser abbrostita da' freddi e dalle brine del fitto inverno; perciocchè, siccome il calor della state, così per opposto la violenza del freddo concuoce, e fermentata discioglie la terra. Per lo che, passato il solstizio, sarà da gettarvi appunto allora il concime; e circa la metà di gennajo, rivangata la terra, si divide in ajuole: le quali però debbono esser formate in modo, che a mezza la loro larghezza facilmente arrivi la mano di coloro che schiantano l'erbe; sicchè nell'andar dietro a quelle non sien costretti a calpestare i seminati, ma in vece camminino ne' sentieri, e purghino alternatamente per metà le ajuole.

Di quelle cose, che sono da farsi prima della seminatura, è detto abbondevolmente, ora insegniamo ciò che in ogni stagione è da coltivare, o da seminare: e prima vuolsi far parola di quelle spezie che possono seminarsi in due tempi, cioè in autunno, ed in primavera. Queste sono le semenze di cavolo, e di lattuga, di carciofo, d'eruca, di nasturzio, di coriandro, di cerfoglio, d'anèto, di pastinaca, di sisaro, di papavero: esse o circa il cominciar di settembre, o meglio in febbrajo si seminano, avanti il principio di marzo. Ne' luoghi poi secchi, o tepidi, quali sono in Calabria ed in Puglia quei presso il mare, si può circa la metà di gennajo affidarle alla terra. Per opposto, quelle che soltanto in autunno si deggiono seminare (se per altro terren maremmano da noi coltivasi, o solatio) sono all'incirca queste: aglio, testine di cipolla, upiglio, senapa.

Ma ormai, qual cosa in ciascun tempo le più

volte convenga metter in terra, da noi più tosto si distribuisca secondo i mesi. Subito dunque dopo il cominciar di gennajo ben si pone il lepidio (6). Nel mese poi di febbrajo, con pianta, o con seme, la ruta e lo sparagio, e nuovamente il seme della cipolla e del porro; e non meno, se vuoi averne prodotto in primavera e state, interrerai le semenze della radice Siriaca (7), della rapa, e del navone: quanto all' aglio poi, ed all' upiglio, quest' è l' ultimo tempo da porgli. Ma circa il principio di marzo si può ne' luoghi soleggiati, se il porro già ingrandì, trasferirlo; così la panacea sul fine di marzo. Poi circa il principio d' aprile ugualmente il porro, e l' enula, e la tardiva pianta di ruta. Parimente, acciocchè nasca più presto, è da seminar il cocomero, la zucca, il cappero: laddove ottimamente si semina poi la beta, al fiorire del melagrano. La testa del porro tuttora comportevolmente intorno alla metà di maggio trapiantasi. Di poi, sopravvenendo la state, nulla si ha da ininterrare, tranne il seme dell' appio, se però l'adacquerai; dacchè in tal modo nella state ottimamente riesce. Per altro in agosto, circa la festa di Vulcano (8), si fa la terza semente; ed è buonissima per rafani, rape, navoni, sisari, maceroni. Son questi adunque i tempi delle seminature.

Ora partitamente dirò d'ogni pianta, che richiede qualche governo; e di quelle che ometterò, dovrà intendersi, non addimandar esse alcun' altra opera,

(6) Vedete nel Libro X la Nota (22).

(7) Lo stesso, che *rafano;* vedete nel Libro X la nota (19).

(8) Ai 23 di quel mese. Veggasi nel Libro X la Nota (24).

fuorchè di chi schianti l'erbe: della quale, una volta per tutte è da dire, come in ogni tempo si debbe aver cura; che l'erbe sieno esterminate.

L'upiglio, di alcuni chiamato *aglio Punico*, e da' Greci *schiuma d'aglio*, assai più cresce dell'aglio; ed esso circa il principio d'ottobre, avanti di porlo in terra, d'un solo capo si spartirà in molti, dacchè ha, siccome l'aglio, più spicchj congiunti; e quando saran divisi, deggionsi seminar in ajuole, affinchè posti nelle schiene di quelle, meno dalle acque del verno sien danneggiati. Or l'ajuola è simile a quella porca, che, seminando in campagna, fanno i contadini per ovviare all'umidità: ma negli orti si dee farla più piccola; e nella sua parte di sopra, cioè nella schiena, a distanze d'un palmo, gli spicchi dell'upiglio, o dell'aglio, che pur in somigliante modo si semina, vogliosi distribuire. Sieno i solchi delle ajuole pel tratto di mezzo piede tra lor distanti: quando poi gli spicchi hanno messe fuori tre fogliucce, si sarchino; il che quanto più di frequente si fece, più crescono le pianticelle. Indi prima che facciano il gambo, tutta la verde cima converrà attorcigliare, e prostender sul suolo, acciocchè più grandi vengano i capi. Ma nelle contrade brinose nè l'uno nè l'altro si dee seminare in autunno, perciocchè guastansi nel maggior freddo; il quale, come d'ordinario nel mese di gennajo si mitiga, così il tempo migliore da por ne' luoghi freddi l'aglio o l'upiglio, è circa la metà del mese anzidetto. Ma qualunque volta o li semineremo, o già maturi li riporremo sul tavolato, avremo avvertenza che dove o s'interrano, o si schiantano, la Luna sia dalla terra coperta; perciocchè così se-

minati, e così poscia riposti, credesi (9) che nè abbiano sapor gagliardissimo, nè facciano a chi li mastica la bocca fratosa. Nondimeno molti ne fanno la seminagione avanti che gennajo in cominci, nel mese cioè di dicembre, sulle ore del mezzodì, se il tepor del cielo e la situazion della terra permette.

Il cavolo, quando avrà sei foglie, si dee trasporre, ma prima intridendone la radice con letame scorrevole, e piantandola involta in tre benderelle d' alga: dal che si ottiene, che nel cuocersi s' ammollisca più presto, e che senza nitro mantengasi di color verde (10). Egli è poi ne' paesi freddi e piovosi ottimo tempo a porlo, passata che sia la metà d'aprile: e quando le piante trasposte saranno appigliate, per quanto il potere dell'ortolano permette, di frequente sarchiate e letaminate, meglio s' invigoriscono, e di più piena crescenza fanno il gambo e la cima. Alcuni fin dal principio di marzo li pongono ne' luoghi più solatii; ma la maggior parte balza su colla cima; nè fa poi cavolo grande nel verno, quando fu mozzata una volta. Potresti per altro anche i grandissimi cavoli traspor due volte: e così facendo, vien detto che rendano più semenza e più grossa.

La lattuga, quando abbia altrettante foglie che i cavoli, si dee trasferire: per vero, ne' luoghi solatii e maremmani ottimamente si pone in autunno; in quegli entro terra e freddi, all' opposto: non così

---

(9) Buona riserva, *credesi:* chi vuol esser convinto, faccia la prova, e si attenda lo stesso puzzo.

(10) *Credat Judaeus Apella.*

acconciamente si diffonde nel verno. Ma la radice di questa ancora debbe intridersi di letame, e richiede acqua in maggior quantità, e così riesce di foglie più tenera. Molte poi sono le schiatte della lattuga, ciascuna delle quali bisogna seminare al suo tempo. Tra esse quella di color fosco e simile al pavonazzo, o anche verde, e di foglia crespa, come la Ceciliana, nel mese di gennajo si semina acconciamente. Ma quella di Cappadocia, la quale con foglie pallide lisce e folte germoglia, nel mese di febbrajo; indi la bianca e d'arricciatissime foglie, qual è nella provincia Betica, e tra' confini del municipio di Cadice, ben ponesi nel mese di marzo. Ancor c'è quella di Cipro, tra il bianco e il rossigno, con lisce e tenerissime foglie, che sin a mezzo aprile opportunamente si sparge. Per altro d'ordinario sotto un ciel solatio, in luoghi abbondanti d'acque, si può quasi tutto l'anno seminar la lattuga; sopra la quale, affinchè metta più tardi il gambo, allorchè alquanto sarà cresciuta, pongasi in sul mezzo un piccolo coccio, dal quale come peso frenata, si stende in larghezza. Pari è il governo della cicoria, se non che maggiormente ella regge all'inverno, e quindi ancor ne' paesi freddi può seminarsi in sul cominciar dell'autunno.

Del carciofo all'equinozio d'autunno porrem le rimesse; più acconciamente i semi circa il principio di marzo: e le piante da essi venute allogheremo nel suolo circa il cominciar di novembre, letamandole con molta cenere; dacchè tal qualità di concime sembra la più confacevole a questo legume.

La senapa, il coriandro, e non meno l'eruca e l'ozzimo, quali furono seminati, tali senza muo-

verli rimangono a' loro posti, nè si coltivano altramente, che letaminandogli ed arroncandoli: possono poi seminarsi non solo in autunno, ma altresì in primavera. Anche le piante di senapa, trasferite sul cominciar del verno, maggior tallo arrecano in primavera. In ambe le stagioni su terra leggiera e svoltata si sparge il seme della panacéa rarissimo, affinchè più ingrandisca; miglior per altro è la primavera per seminarlo.

Il porro, se far lo vuoi tosareccio, insegnarono gli antichi a lasciarlo seminato un po' fitto, e quindi, cresciuto che sia, reciderlo: ma io dalla sperienza ho appreso, che viene meglio assai trasferendolo. e alla foggia stessa del porro capituto, in piccole distanze, cioè di quattro dita piantato, quando è poi vigoroso, mozzandolo. Ma per quello che vorrai far riuscire di grossa testa, egli è da osservare, che prima di trapiantarlo, tu ne recida tutte le barboline (11), e la sommità delle foglie ne mozzi: poi ad ogni pianticella sottoponendo come scranne di piccoli coccj, o gusci marini, s' interranno, acciocchè maggiori divengano i capi. La coltura poi del porro capituto consiste in sarchiarlo di continuo, e letaminarlo; nè quella del tosareccio è diversa, se non che adacquarlo, letaminarlo, e sarchiarlo si dee tante volte quante si mozza. Ne' luoghi caldi in gennajo, e ne' freddi in febbrajo

---

(11) Sarà difficile accordar la natura con questa regola, che pur è generalmente seguita da' nostri ortolani nel trapiantar gli erbaggi, e che per gli alberi fu seriamente prescritta dal corifèo de' giardinieri francesi la Quintinye, poi riprovata da Schabol, e da Rozier; indi modificata da qualche recente scrittore.

si pone la sua semenza; la quale affinchè produca maggiori le piante, parecchi grani si legano in pezzuole rade, e poscia s'interrano (12). Poichè nacque, ne' luoghi che non si ponno adacquare, debbesi trasporlo circa l' equinozio d'autunno; ma dove si può dar l' acqua, ben si trasferisce nel mese di maggio.

Puoi altresì con piante, e non meno col seme por l'appio, che dell' acqua più che mai gode; ed è quindi opportunissimo il metterlo accanto d'una fontana. Se alcuno vuol che riesca di foglie larghe, quanta semente possono stringer tre dita, leghi in pezzuola rada, e così apparecchiata la confini dentro le ajuole; o se anzi vorrà che abbia le foglie crespe, versato in un mortajo il seme, battuto con un pestello di salcio, e purgato, parimente lo legherà in pezzuole, e porrallo in in terra (13). Anche senza tal fattura, comunque seminato, si può farlo divenir crespo, se, quando è nato, rotolandovi sopra un cilindro, ne affreni l'accrescimento. Ottima stagione per seminarlo è dalla metà di maggio fin al solstizio, perciocchè brama il tepore.

D'ordinario si seminano in questi giorni anche gli ozzimi; i granelli de' quali interrati, diligentemente si calcano con un mazzapicchio o con un cilindro: conciossiachè se lasci sollevata la terra, le più volte si guastano. La pastinaca, il sisaro, e l'enula s' invigoriscono in terreno profondamente divelto e letaminato; ma sono da porre assaissimo radi, af-

(12) Questo segreto è per me inesplicabile.

(13) Quali stravaganze! Ma questa pianta, secondo Miller, giardiniere botanico Inglese, citato da Schneider, è un prezzemolo crespo di sua natura, diverso dall'ordinario.

finchè maggiormente crescano. Conviene poi a distanza di tre piedi seminar l'enula, perchè grandi fa i cespi, e colle radici, come gli occhi delle canne, serpeggia. Di tutte queste piante non altra è la coltura, che, sarchiandole, sgombrarne l'erbe. Sarà poi opportunissima stagione a porle sul cominciar di settembre, o sul finire d'agosto.

L'erba scura, da taluni tra i Greci detta *ipposelino* (14), da alcuni *smirnio*, si dee por di semenza in luogo divelto principalmente accanto d'una muriccia; perciocchè e gode l'ombra, e in qualunque luogo s'invigorisce, e seminata una volta, se tutta non la schianti dalle radici, ma lasci alternati i gambi a far seme, dura in perpetuo, e poca coltivazione di sarchiatura addimanda. Si semina dalle feste di Vulcano (15) sin al cominciar di settembre; ma nel mese altresì di gennajo.

La menta richiede una dolce umidezza; per lo che ben si pone accanto d'una fontana nel mese di marzo. Se per avventura ne mancano le pianticelle, si può da' novali raccor mentastro salvatico, e porlo colle cime a rovescio; il che lor toglie l'asprezza, e le fa dimestiche (16).

La ruta, in autunno posta di seme, vuolsi nel mese di marzo trasporre al solatio, ed ammucchiarvi cenere, e sarchiarla, finchè ingagliardisca, affinchè non sia uccisa dall'erbe: ma converrà strapparle con mano velata, perchè non coprendola, ne vengon ulcere perniziose. Nondimeno, se

(14) Cioè *appio cavallino*.

(15) Ai 23 d'agosto, come già sopra è notato.

(16) Altra ricetta par far ridere.

per ignoranza le avrai strappate con mano ignuda, e sopravverrà pizzicore e gonfiezza, ungi tratto tratto abbondantemente con olio. Più anni si conserva senza danno il suo cespo, fuorchè se una donna il tocchi nel tempo delle sue purgagioni, e perciò disecchi (17).

Il timo, la cunila d'oltremare, e il serpillo, più da coloro che hanno cura delle api, come ho già detto in un precedente Libro, che da' coltivatori d'erbaggi, si pongono attentamente. Ma noi, dacchè ad alcuni manicari sono confacentissimi, non crediamo fuor di proposito, a cagione de' condimenti, l'avergli ancora negli orti. Bramano un luogo nè grasso, nè letamato, ma solatio, sendo che in terra magrissima per lo più nascono da sè stessi nelle contrade maremmane. Si pongono, e di sementa e di piante, intorno all' equinozio di primavera; ma del timo è meglio distribuire piante novelle, allogate le quali in terra svoltata, affinchè non tardino ad appigliarsi, convien pestare un cespo di timo secco, e con esso così sminuzzato, un dì prima che tu voglia valertene, conciar l'acqua; la quale, come n' abbia cavato il sugo, s'infonde alle pianticelle trasposte, finchè bene le assodi (18). Quanto alla cunila, essa è più vivace, che bisognosa di molto governo.

Trapiantato il lepidio avanti che il mese di marzo incominci, potrai mieterlo come si tosa il porro; ma più di rado: e dopo il cominciar di novembre non avrai da tagliarlo, perciocchè, offeso da' freddi, peri-

---

(17) *Risum teneatis amici.*

(18) Se regge alla prova, si potrà crederlo.

sce; ma durerà pur due anni, se diligentemente sarà sarchiato e letaminato: anche fino a dieci anni prolunga la vita in parecchi luoghi.

La beta, quando fiorisce il melagrano, si pone in terra col seme, e tosto che ha cinque foglie, siccome il cavolo, trapiantasi nella state, se l'orto è acquativo; ma, se arsiccio, in autunno, sopravvenute già le piogge, si dee trasporre.

Il cerfoglio, e il trebice, chiamato da Greci *atrafàce*, debbono porsi circa il principio d'ottobre, in luogo che non sia freddissimo; laddove, se la contrada è soggetta a crude invernate, le pianticelle hanno da esser trasposte dopo la metà di febbrajo, e diramate dal loro posto. Il papavero, e l'anèto si pongono colla stessa regola che il cerfoglio e il trebice.

Le pianticelle d'asparago domestico, e del salvatico, da' contadini detto *corruda*, si apparecchiano per ordinario in due anni. Come tu in un suolo grasso e letaminato abbia, dopo la metà di febbrajo, allogati i semi in tal guisa, che quanti ne ponno stringer tre dita, tanti in ogni fossetta ne ponga, comunemente dopo quaranta giorni s'intrecciano insieme, e formano quasi uno; le quali barboline, così avviluppate e connesse, sono dagli ortolani chiamate *spugne*; e quelle dopo due anni convien trasporre in terren solatio; e ben inumidito e letaminato (19). Le fossatelle poi si fanno tra loro distanti un piede, e non più che tre quarti profonde: al qual segno le piccole spugne si allogano in guisa,

(19) Egli è chiaro che da queste *spugne*, quanto più numerosi, tanto più deboli verranno gli steli.

che, sovrapposta la terra, germoglino facilmente; ma ne' luoghi secchi le pianticelle sono da distribuire nel sito delle fossatelle più basso, affinchè rimangano come in tanti vaselli; per opposto, negli umidi sono da collocare sopra la schiena delle ajuole più alta, onde non sieno dalla troppa umidità danneggiate. Indi nel primo anno, in cui furono così poste, l'asparago che getteranno, s' ha da spezzare; perciocchè se vorrai strapparlo dal fondo, essendo ancor tenere e deboli le barboline, tutta verrà dietro la picciola spugna. Negli anni appresso non si dovrà spiccarlo, ma dalle radici strapparlo; perciocchè, in altro modo facendo, i gambi scavezzi affogano gli occhi delle spugne, e quasi gli accecano, nè lasciano che mettan fuori l'asparago (20). Gli steli per altro, che nascono nell' ultima stagion d'autunno (21), non tutti deggion levarsi, ma qualche parte si vuol lasciarne a far seme. Allorchè poi hanno messo le spine, coltine i semi stessi, le vergelle, così come sono, deggionsi abbruciare al lor luogo; indi sarchiar tutti i solchi, e cavarne l'erbe, e poi gettarvi dentro letame o cenere, acciocchè per tutto l'inverno il suo sugo, in un colle piogge trapelando, arrivi alle barbe. Poscia in primavera

---

(20) Tra noi altro uso non c'è, che di tagliar gli asparagi, i quali nondimeno rimettono egregiamente.

(21) Anzi di primavera, com' è assai noto: il che fa qui manifesta la corrotta lezione. Sul fine d'autunno nè nascono, ne hanno tempo di far il seme; ma siccome a quella stagione si riferisce il governo, qui da Columella insegnato, è ragionevole congettura che le parole *auctumnali tempore* siano per error di copia qui trasferite dal peri.do seguente, come Schneider osserva.

coi capriuoli, ch' è una sorta di ferro a due punte, prima che incomincino a germogliare, si smova la terra, acciocchè e salgan fuori più facilmente gli steli, ed essendo allentato il suolo, riescano di più piena grossezza.

La radice del rafano acconciamente si semina due volte l'anno: in febbrajo, allorchè ne attendiamo alla primavera il prodotto, e in agosto, circa le feste di Vulcano, allorchè l'aspettiamo tardivo; ma questa foggia è senza dubbio creduta migliore. Il suo governo è, di porlo in terra letaminata (22), e svoltata: poi, com' è alquanto cresciuto, si rincalzi di mano in mano; perciocchè, se sporgerà sopra terra, diverrà duro e fungoso.

Il cocomero e la zucca, quando c'è acqua al bisogno, richiedono minor cura, perchè molto avvantaggiansi dell'umidità: ma qualor si debbano seminare in terreno asciutto, dove non torni conto praticare l'innaffiamento, nel mese di febbrajo s'ha da far una fossa, un piede e mezzo profonda: passata poi la metà di marzo, quasi una terza parte di questa altezza vuolsi coprir di strame, che nel fossatello si mette; indi ammucchiarvi sino a mezza l'altezza una terra letaminata; e postivi i semi, s'ha da porger ad essi l'acqua fin tanto che nascano: quando poi avranno le pianticelle cominciato ad ingagliardire, col sopraggiunger terra, accompagnare il lor crescimento, finchè la fossetta si ag-

(22) Anzi tengono per massima i nostri ortolani, doversi al rafano, solo tra tutti gli erbaggi, negar il letame, perchè non divenga insipido. Ma forse nel testo è omessa per errore di copia la negazione, come Schneider giustamente sospetta.

gnagli. Così coltivate le piante, senza innaffiarle, ben reggeranno a tutta la state, e di più grato sapore daranno il frutto che le innaffiate. Ne' luoghi poi acquativi, molto per tempo, non però avanti il principio di marzo, si dee porre il seme, acciocchè, compiuto che sia l'equinozio, si possano traspor le piante. Prendi le semenze di mezzo alla zucca, e mettile in terra colle cime a rovescio, affinchè crescano più vasti i frutti (23); perciocchè le zucche, siccome quelle d'Alessandria, quando sien diseccate, abbastanza sono acconce per uso di vasi. Se per altro le appresterai per vendere da mangiare, dal collo della zucca prendendo i semi, dovrai porgli in terra colla cima diritta acciocchè più lungo e sottile ne venga il frutto: il quale appunto maggior prezzo trova degli altri. Ma vuolsi osservare, che dove cocomeri o zucche sono piantate, non si lasci altrimenti venir una donna; perciocchè da quella toccati, per ordinario languidamente crescono i vegetabili; che se di più ella fosse nelle sue purgagioni, colla vista altresì darà morte a' prodotti novelli (24). Tenero e soavissimo diventa il cocomero, se ammolli nel latte i suoi semi prima di porli; taluni ancora, perchè riesca più dolce, lo stesso fanno in acqua melata (25). Ma chi del cocomero vorrà

(23) Va, e cercane ragioni, e prove.

(24) Oimè, qual veleno potente!

(25) Così pur oggidì si costuma d'inzuppar i semi de' melloni nel miglior vino, colla lusinga di coglier frutta più saporite. A che mai può giovar una stilla di vino bevuta dal seme, poi disciolta in tutto l'umor della pianta, ed anzi dileguata nello stesso aprirsi del germe tra l'umidità terrestre?

innanzi tempo aver frutta, dopo il solstizio brumale, in corbe ripiene di terra letaminata lo semini, e scarsamente l'inumidisca; poi, come saranno già nate le pianticelle, ne' giorni tepidi e soleggiati pongale a scoperto presso la casa, di modo che siano da ogni soffio difese: ma ne' freddi, e cattivi tempi le riporti entro; e così prosegua finchè sia compiuto l'equinozio di primavera (26); poscia tutte interri le corbe: e in tal modo avrà primaticcio il frutto.

Si può ancora, qualor torni conto, adattar piccole ruote sotto vasi più grandi, per minorar la fatica nel condurli fuori, e poi di nuovo al coperto: ma si dovrà nondimeno coprirli d'invetriate, per poter, anche in tempi freddi, ne' giorni sereni condurli fuori sicuramente al sole. Con questo mezzo a Tiberio Cesare si davano cocomeri pressochè tutto l'anno (27). Ma come ciò facciasi con minore impaccio, io lessi in Bolo Mendesio, di schiatta Egiziano, il quale insegna d'aver negli orti poste a file alternate, in luogo solatio e molto grasso, piante di ferule, e rovi: compiuto poi l'equinozio, un po' sotterra mozzar queste piante, ed aperte con una punta di legno le lor midolle, cacciarvi dentro letame, e poi del cocomero inserirvi i semi; i quali, cioè nel crescere, facciano co' rovi, e colle ferule un corpo solo, dacchè in tal modo non dalla propria radice,

(26) Ed anche un mese dopo in contrade men temperate.

(27) Ecco un lontano schizzo degli artifizj, mercè de' quali i giardinieri moderni, e principalmente gli oltramontani, come a tutti è noto, col calor del nuovo letame tra terra e terra, e del fuoco ne' luoghi chiusi, sforzano la natura per ogni prodotto d'erbaggi e legumi, e di frutti ancora sugli alberi, nella stagione più avversa.

ma da quella, come della lor madre, traggono l'alimento: e dice, che così inserita la pianta dà frutto di cocomero anche nel verno (28). La seconda seminagione di questa pianta si pratica d'ordinario nelle feste Cinquattrie (29).

Il cappero in moltissime provincie spontaneamente nasce nelle terre novali. Ma dove ne sia scarsezza, qualor abbiasi da seminarlo, vorrà luogo asciutto; e questo avanti si dovrà cinger d'una fossetta, la qual si riempia di sassi e calcina, o di fango Punico (30), affichè sia come un'incrostatura, cui non possano trapassare i gambi dell'anzidetta pianta; i quali, se da qualche riparo non sono impediti, sogliono divagare per tutto il campo: il che non tanto è d'incomodo (dacchè si possono sterpare di tempo in tempo) quanto di nocumento pel loro tossico e sugo, che isterilisce la terra. Di nessuna, o pochissima coltivazione è contento il cappero, poichè s'invigorisce ancora in abbandonate campagne, senz'opera del contadino. Si semina in ambedue gli equinozj.

La piantagione di cipolle brama una terra più sovente lavorata, che rivoltata a fondo: perciò dopo il cominciar di novembre si dee romper il suolo, affinchè per li freddi e ghiacci s'ammorbidisca; e, passati quaranta giorni, farci allora un secondo lavoro; e frapposti vent'un dì, farci il terzo, e su-

(28) Di questi cocomeri il più vistoso e bello somiglierà, per quanto io posso sperarne, la testa di Bolo Mendesio.

(29) Dai 19 a' 23 di marzo.

(30) In altro luogo già dissi, d'aver rintracciata in vano qualche certa notizia su questo fango.

bito letaminarlo: indi colle marre ugualmente cavato, e levatane ogni radice, distribuirlo in ajuole. Al cominciar poi di febbrajo, in giornata serena, voglionsi spargere i semi, co' quali sarà da meschiarne alcuni di satureja, per avere ancor questa; dacchè ed è gradevole da mangiar verde, e secca non è inutile a condimento di cibi. Ma le cipolle deggionsi o spesse volte, o certo non men di quattro sarchiare; e se ne vorrai corre il seme, in febbrajo poni grandissimi capi della schiatta d'Ascalona, ch'è la migliore, quattro dita, o anche cinque, tra lor distanti; e da quando cominciano a germogliare, non meno di tre volte li sarchia intorno: quando avranno poi fatto il gambo, mettendoci come de' bassi cavalletti fra mezzo, conserva saldi gli steli: perciocchè, se non collocherai spesse canne a traverso, come i gioghi alla vigna, i talli delle cipolle saranno atterrati da' venti, e tutto il seme gettato fuori; il quale appunto non s'ha da coglier prima che abbia cominciato a maturarsi, e ad aver nero il colore. Nè si dee lasciarlo però inaridire o tutto cadere, ma sveller interi i talli, e seccargli al sole.

In due tempi si seminano i navoni e le rape, e nel modo stesso che i rafani si coltivano; migliore per alro è la seminagione d'agosto. Un giugero di terra chiede quattro sestieri della loro semenza; ma sì veramente, che, oltre alla detta misura, poco più riceva d'una foglietta di radice Siriaca (31). Chiunque seminerà queste cose la state, abbia cura che la pulce, per cagion del seccore, non consumi

(31) Cioè di seme di rafani, come altrove s'è detto.

le foglie tuttora tenere, che spuntano: per ovviar la qual cosa debbesi raccor la polvere che si trova sopra la stanza a volta, o anche la fuliggine, che si attacca a' tetti sopra i cammini; poi un giorno prima di sparger i semi, con essi meschiarla, e spruzzarla d'acqua, affinchè traggano per una intera notte quel sugo: dapoichè sono così ammollati, nel dì appresso acconciamente fassene la seminatura. Alcuni vecchj autori, come Democrito, insegnano a conciar tutte le semenze col sugo dell'erba chiamata *sempreviva* (32), e valersi contro gli animaluzzi di questo rimedio, che io dall'esperienza ho appreso esser vero. Nondimeno più spesso, non essendovi molta facilità d'avere quest'erba, usiam la fuliggine, e la polver predetta, e con esse competentemente serbiamo le piante illese (33). Igino è di parere, che il seme di rapa, dopo la trebbiatura, tuttor giacendo sull'aja le paglie, si debba spargere; perciocchè vengono più belli i capi quando la sottoposta durezza del suolo non permette ad essi di profondarsi. Noi di ciò più volte abbiamo fatta indarno la prova; e perciò crediamo, che le rape, i rafani, e i navoni meglio si alloghino in terren lavorato. Il costume degli antichi tuttora osservasi da' più timorati coltivatori, i quali, nel seminar tali cose, pregano acciocchè nascan per loro, e pe' lor vicini. Ne' luoghi freddi, ove temesi che la seminazione autunnale sia da' geli del verno abbrostita, si fanno bassi cavalletti di canne, e ad

---

(32) O altramente *digitello*.

(33) I fiori di zolfo, meschiati colle semenze, le difendono dalle pulci, come afferma l'inglese Twamley, e Schneider con lui.

essi sovrappongonsi bacchette a traverso, e sulle bacchette si gettano strami; e così le pianticelle difendonsi dalle brine.

Dove poi nelle solatíe contrade, dopo le piogge, sopravvennero animali nocivi, che da noi si chiamano bruchi, e *curvi* da' Greci; o deggionsi colla mano raccogliere, o sul mattino squassar i cespi dell'erbe; conciossiachè in tal modo, sinchè dal freddo della notte sono intorpiditi, se caggiono, non più salgono sopra, strisciando (34). Ma superfluo è così fare, se prima di sparger i semi, furon essi, come ho già detto, ammollati nel sugo dell'erba *sempreviva*; imperocchè, quando furono così conciati, niente li danneggiano i bruchi (35). Democrito per altro, in quel Libro, ch'è intitolato le *Antipatie*, afferma, che questi stessi animaluzzi vengono uccisi, se una donna nel tempo delle sue purgagioni, co' capelli disciolti e col piede ignudo, giri tre volte intorno a ciascuna ajuola: il che fatto, dic'egli, caggiono tutti i vermetti, e poi muojono (36).

---

(34) Credo ancor io, se gli avrai calpestati; altramente non credo.

(35) Sarà vero, se la pianta conserverà sinchè vive il sapore dell'infusione, in cui fu ammollato il seme: or chi può sperar tanto, o prometterlo?

(36) Avverta però l'ortolano, che la femmina bruchicida, nel far questi giri, non volga l'occhio alle tenere zucche, nè a' novelli cocomeri; dacchè, per asserzione di Columella in questo stesso Capo, essa ucciderà colla sola vista que' frutti: avverta altresì, ch'ella non tocchi le piante, perchè le farà languire, come da lui pur fu asserito: e potrà quindi la donna più nuocere all'orto con queste stragi de' vegetabili, che giovare con quella de' bruchi? Ma questa scempiaggine non merita confutazioni.

Fin qui stimai dover dare i precetti sopra la coltivazione degli orti, e gli obblighi del Castaldo: il quale, ancorchè io sul principio di questo Libro abbia espresso, dover essere istrutto e perito d'ogni mestier di campagna; pur, come spesso accade che delle cose da noi apprese ci manchi la ricordanza, e più volte dobbiam rinovarcela con quello che s'è notato, ho soggiunto gli argomenti di tutti i miei Libri, acciocchè all'uopo trovar si possa quel che in ognuno s'ha da cercare, e in qual modo far debbasi ciascuna cosa (37).

---

(37) Questi argomenti dei Libri di Columella perirono; e quelli de' Capi, come si trovano d'ordinario nelle edizioni latine, per opinione de' critici, non sono di lui; se non forse alcuni del Libro seguente.

FINE DEL LIBRO XI.

Digitized by Google

PROEMIO

Del governo domestico.

Senofonte, Ateniese, in quel Libro che s'intitola *l' Economico*, insegnò, Publio Silvino, essere l' union congiugale disposta dalla natura per modo, che non solo gratissima, ma anche utilissima società della vita se ne formasse; conciossiachè primieramente, come dice altresì Cicerone, acciocchè la schiatta degli uomini per lungo volger di tempo non si spegnesse, l' uomo si unì alla donna; poi ancora, affinchè a' mortali da questa medesima società si apparecchiassero ajuti, e non meno riparamenti per la vecchiezza. In oltre, sendo che al vitto, ed al trattamento dell' uomo, non come usano le fiere all' aperto, e in luoghi selvaggi, ma in casa e sotto d' un tetto doveasi attendere, fu d' uopo che l' un de' due stesse fuori, ed a cielo scoperto, per procacciar colla fatica ed industria le cose da custodir sotto il tetto. Imperciocchè o coltivar la terra, o navigare, o trafficar anche d' altra maniera si rendea necessario, perchè d' alcune sustanze facessimo acquisto; allor poi quando le procacciate cose fossero sotto al tetto raccolte, fu bisogno che ci fosse un altro, il quale, e portate le

custodisse, e que' mestieri ultimasse che in casa dovevano maneggiarsi; conciossiachè e per le biade, e per gli altri terrestri alimenti facea d' uopo un luogo coperto; e i parti delle pecore e degli altri bestiami, co' lor prodotti, in un luogo chiuso dovean guardarsi, e del pari le altre cose, coll' uso delle quali o nutricasi il genere umano, o anche s' ingentilisce. Poichè dunque opera e diligenza chiedevasi per le cose che abbiam premesse, nè con picciola cura s' acquistavano al di fuori quelle che in casa dovean custodirsi, rettamente, siccome dissi, il naturale della donna è adattato alla diligenza domestica, e quello dell' uomo all' esteriore e lontano esercizio. Perciò Iddio assegnò all' uomo il patir caldo e freddo, poi anche viaggi e fatiche di pace e di guerra, cioè dell' agricoltura, e delle militari funzioni; poi alla donna, perchè a tutte queste cose l' avea fatta inabile, diè la cura delle bisogne domestiche. E poichè destinato avea questo sesso alla custodia e alla diligenza, lo rese quindi più timoroso che non è il sesso virile; sendo che la tema è assaissimo confacente alla diligenza nel custodire. D'altra parte, com' era necessario a chi procacciasse il vitto al di fuori e all' aperto, respinger talvolta le offese, così fece l' uomo più che la donna ardito. E' perchè le conseguite sustanze ugualmente memoria chiedevano e diligenza, di queste compartì non minore alla donna che all' uomo il possedimento. Poi anche, non potendo la natura d' un solo esser capevole d' ogni opportuna cosa, volle perciò che l' uno abbisognasse dell' altro; perciocchè quello che ad uno manca, l'altro le più volte hallo pronto. Di tali cose e Senofonte

nell' *Economico*, e dopo lui Cicerone, che all' uso Latino il voltò, tennero non inutile ragionamento. Conciossiachè e presso i Greci, e quindi presso i Romani, fino alla ricordanza de' nostri padri, comunemente la fatica domestica fu delle mogli, come se per riposo degli esercizj al di fuori, deposta ogni cura, si ricoverassero i capi di casa tra i famigliari penati. Perciocchè grandissima era la riverenza unita colla concordia e colla sollecitudine; e di bellissima emulazione ardeva la donna, studiandosi d'ampliare e migliorar colle cure proprie gli affari del suo marito. Niente vedevasi nella casa diviso, niente che il marito o la moglie dicesse, essere di particolar sua ragione; ma in comune cospiravano entrambi, affinchè colle faccende al di fuori l' industria della padrona facesse agguagliato il conto. Per lo che nè pur molto avean da fare o Castaldo o Castalda, mentre gli stessi padroni ogni dì rivedevano e maneggiavano i loro affari. Ma, ora essendo molte per lusso e per dappocaggine così stemperate, che nè pur degnano d' imprender la cura del lanifizio; ma gli abiti fatti in casa vengono a schifo, e per istorta voglia sopra tutti piacciono quelli che con gran quantità di danari, e quasi con interi patrimonj, si comprano; maraviglia non è, ch' elle stesse si gravino del governo de' campi, e de' campestri istromenti; e tengano per abbiettissimo affare la dimora di pochi giorni nella casa di villa. Per la qual cosa, essendo totalmente ito non solo in disuso, ma in nulla quel costume antico delle padrone di casa Sabine e Romane, sottentrò necessariamente il governo della Castalda, per sostener

le incumbenze della padrona; perciocchè i Castaldi eziandio successero nelle veci de' lor padroni, i quali in altri tempi, per uso antico, non solo avean coltivate, ma abitate altresì le campagne. Ma per non sembrare d' aver fuori di tempo intrapreso a far da censore, riprendendo i costumi de' nostri tempi, ormai tratterò delle incombenze della Castalda.

—

LIBRO XII. (1)

CAPO I.

Età e qualità esterne e morali della Castalda.

Adunque la Castalda (per tenerci all' ordine divisato e intrapreso nel precedente Libro) deve esser giovane, cioè non troppo fanciulla, per le ragioni stesse che intorno all' età del Castaldo abbiam rapportate; altresì di salute ferma, d'aspetto che non sia schifoso, nè per altro bellissima; perciocchè la fresca robustezza reggerà alle veglie ed alle altre fatiche; la schifezza metterà nausea nel suo marito (1); la troppa avvenenza il farà scioperato. Vuolsi procurar dunque d' aver un Castaldo nè sviato ed alieno dal conviver con lei, e nè pur neghittoso in casa, e che non sappia scostarsi dalla

---

(1) Questo Libro, nell'edizione di Schneider, è intitolato la CASTALDA.

(1) Nel testo *contubernalem*, sopra di che al Libro I, Cap. VIII, veggasi la Nota (1). Parlando di schiavi, le voci *marito* e *moglie* non suonano diversamente che se si par'asse d' animali fuor della spezie umana.

mogliera. Ma non le cose soltanto che abbiamo dette son da osservarsi nella Castalda; perciocchè si dovrà sulle prime por mente, se dal vino, dalla ghiottoneria, dalle superstizioni, dal sonno, dalle scostumatezze sia lontanissima; che sia premurosa di ciò che ha da ricordarsi; di ciò che dee antivedere; che pratichi all' incirca le costumanze da noi al Castaldo prescritte, sendochè le più cose nell' uomo e nella donna deggiono rassomigliarsi, e tanto l' astenersi dal male, quanto dalle buone azioni sperar il premio. Che poi si affatichi, acciocchè il Castaldo abbia, meno che sia possibile, da fare in casa, dovendo egli e di buon mattino uscir co' famigli, e, sul far della notte, compiuti i lavori, tornar già stanco. Nè però noi, coll' ammaestrar la Castalda, sciogliamo dalla cura delle domestiche bisogne il Castaldo; ma soltanto, col dargli un ajuto, minoriamo la sua fatica. Per altro le faccende da maneggiar in casa, non deggiono in tutto lasciarsi alla donnesca incumbenza, ma commettersi a lei per modo, che tratto tratto dagli occhi del Castaldo sien osservate, perciocchè in tal guisa sarà la Castalda più diligente, se si rammenterà, esser ivi quello cui abbia frequentemente da render conto. Dovrà quindi avere ben fermo nell' animo ch' ella, o sempre, o per lo più di certo, si dee trattener in casa, e se alcuni famigli hanno cosa da far ne' campi, mandarli fuori; quelli poi che stimerà, dover fare checchè sia nel recinto, tenerli dentro, e star osservando che coll' intermettere non sien frodati i giornalieri lavori: alle cose quindi che vengono portate in casa, far osservazione attenta che non sieno scemate; e dopo tal disamina

intatte riceverle; poi separar quelle che hanno da consumarsi, e ripor quelle che possono esser serbate, acciocchè in un mese non facciasi la spesa di tutto l'anno. Indi, se alcun de' famigli verrà preso da malattie, sarà da tener l'occhio affinchè sia egli nel più acconcio modo assistito; perciocchè da tale attenzione nasce l'amorevolezza, e non meno la riverenza: anzi, risanati coloro, a' quali, infermi, s' è provveduto con diligenza, si studiano di servire più fedelmente che prima.

CAPO II.

Distribuzione de' luoghi, e delle cose da custodire.

Dopo quello ch'è detto, dovrà por mente che le cose recate dentro, in acconci e salubri luoghi riposte, durino senza patire; perciocchè la maggior cura che aver si debba, è di preparare dove ripongasi checchè sia, per trarnelo fuori al bisogno. Quali debbano esser tai luoghi, è già detto nel primo Libro, mentre da noi si dava ordine al villesco recinto; e nell' undecimo, allorchè sopra le incumbenze del Castaldo si ragionava. Ma l' indicarli brevemente anche adesso, non ci fia dispiacevole.-La stanza più in alto richiede gli arnesi di maggior pregio, e i vestiti: quel magazzino ch' è secco ed arido, si tiene acconcio alle biade; quello ch' è freddo, benissimo conserva il vino; quello che è assai luminoso, addimanda le masserizie soggette a rompersi, e que' mestieri che d'assai lume abbisognano. Apparecchiati dunque i ricetti, converrà

distribuire le cose tutte a suo luogo secondo i lor generi; ed alcune ancora in particolare, acciocchè tanto più facilmente, qualor occorra valersi di checchè sia, possa ritrovarsi: essendo antico proverbio, ch' ella è verissima povertà, quando hai bisogno d' alcuna cosa, non poter adoperarla, perchè non si sa dove buttato giacciasi quello che occorre. Quindi nel governo domestico Più FATICOSA è la trascuranza che la diligenza. Perciocchè ci ha egli chi dubiti, in ogni tenor di vita niente esser più bello della distribuzione e dell' ordine? Ciò ancor nei festosi spettacoli si può riscontrar più volte; perciocchè, se il coro de' cantori non si accordò nelle stabilite modulazioni, e dietro alle note del maestro che intuona, pare agli ascoltatori ch' ei canti, come a' dissonanza e a tumulto; ma quando nelle prefisse note e cadenze, come per un anteriore consentimento accordossi e si unì nel canto, da quella armonia di voci non solo risulta gradevol suono e soave agli stessi cantori, ma gli spettatori altresì e gli ascoltanti sono da piacer lietissimo dileticati. Nelle armate poi, nè il comandante, nè i soldati, senz' ordine e distribuzione, possono schierar niuna cosa; perchè chi ha l' arme indosso e chi non le ha, il cavaliere e il fante, il carro e il cavaliere, se sono meschiati insieme, l' un l' altro perturbansi. Questo stesso tenor d' apparecchio e d' ordine assaissimo vale altresì nelle navi; conciossiachè al sopravvenire d' una burrasca, se nel dovuto modo è distribuita la nave, ogni attrezzo ordinatamente allogato, com' è chiesto dal capitano, da' serventi è tratto fuori senza scompiglio. Se adunque tanto è il potere di tali cose o ne' tea-

tri.o nelle armate, o nelle navi eziandio, non c' è dubbio che nel governo della Castalda richieggasi l' ordine e la distribuzion delle cose ch' ella ripone (1): perciocchè ed ognuna più facilmente si esamina, quando è stabilito il suo luogo; e se alcuna, per avventura, ne manca, lo stesso luogo vôto ammonisce di cercare quel che ivi non è. Se poi fa d' uopo acconciare o ripulir checchè sia, si conosce più agevolmente, facendone ordinato riscontro. Su tutte le quali cose Marco Cicerone, seguendo l' autorità di Senofonte nell' *Economico*, introduce Iscomaco, il quale, richiesto da Socrate, gli fa questa narrazione.

---

(1) Sembra veramente che questo aggregato di esempj non bene confacciasi alla brevità poc' anzi promessa, e molto meno i lor oggetti, alla tenuità delle cure d' una Castalda. Più destramente l' Alamanni adattò di poi la similitudine degli attrezzi marittimi a quelli che debbono provvedersi e custodirsi dal contadino:

In guisa faccia
Del discreto nocchier, che doppie porta
Sarte, antenne, timoni, ancore, e vele,
E nei tempi seren le alloga in parte,
Che nel più fosco dì, tra nebbia e pioggia,
. . . .
Solo in un richiamar le ha preste innanzi.

Coltivaz., Lib. IV, v. 678, seg.

CAPO III.

Segue lo stesso argomento: incumbenze della Castalda.

Apparecchiati i luoghi a proposito, abbiam cominciato a distriubuire gli attrezzi, e il mobile; e primamente abbiamo appartate le cose che adoperar sogliamo ne' religiosi uffizj, e per le gale donnesche, le quali si apprestano per li giorni festivi; indi quelle da guerra per gli uomini, e del pari gli adornamenti per li giorni solenni, e non meno i calzari confacevoli all' un sesso ed all' altro: poscia in disparte mettevansi le arme e i dardi, e in un altro canto gli attrezzi che adoperansi pe' lanifizj. Poi si disponevano le masserizie, che sogliono venir ad uso per apprestare i cibi; schieravansi in appresso le cose spettanti al bagno, all'abbigliamento, alla giornaliera mensa, e a' banchetti: indi tra quelle, che tutti i giorni usiamo, abbiam posto in disparte quanto ad un mese occorreva, ed anche la provvigione dell'anno abbiam ripartita in due, dacchè in tal guisa meno fallisce il successo che dee venirne. Dappoichè queste cose tutte furono da noi separate, alloggammo ciascuna al suo posto; indi quelle, di cui usano i famiglj ogni giorno; quelle che spettano a' lanifizi; quelle che a cuocere ed apparecchiar le vivande: abbiamo esse a coloro medesimi consegnate, che sogliono adoperarle, indicando loro dove collocarle dovessero, e ingiungendo di conservarle illese. Quelle poi, delle quali ci vagliamo per li giorni festivi, per arrivo di forestieri, e per alcune rare occorrenze; esse al

dispensiere abbiam consegnate, e, mostratogli di tutte il posto, abbiam fatto il novero di ciascuna; e, fattolo, l' abbiam noi stessi trascritto, e lui abbiamo ammonito, sicchè qualunque cosa facesse d' uopo, sapesse donde apprestarla, e si ricordasse e notasse, il che, il quando, ed a chi avesse dato; e, riavuto poi, rimettesse ogni cosa a suo luogo. Questi precetti adunque d' industria e di diligenza, che dagli antichi sotto la persona d' Iscomaco ci furono tramandati, ora da noi si presentano alla Castalda. Nè dovrà essere per altro sola sua cura, di custodir rinchiuse le cose, che portate in casa avrà ricevute, ma tratto tratto riscontri ella ed esamini, che nè il mobile e le vestimenta allogate vadano a male pel tanfo, nè i frutti della terra, ed altre provigioni, per trascuranza e doppocaggine sua si guastino. Ne' giorni poi di pioggia, o quando per freddi o brine non potrà la donna all' aperto far mestieri villeschi, per ricondursi al lanifizio, sianvi lane apparecchiate e pettinate, onde le sia più facile attendere a' dovuti lavori ed esigerli; perciocchè non sarà d' alcun danno, se per lei, per gli agenti, e per gli altri famigli di maggior grado sarà il vestire apprestato in casa, di che abbia il padrone meno aggravate le sue partite. Avrà poi da tener anche a mente per sempre, che, usciti già del recinto i famigli, rintracci, se alcuno tra gli obbligati fuori al lavoro de' campi, scansandosi in casa, come succede, abbia delusa l' attenzione del suo marito; ricerchi la cagione dell' oziosità, ed esamini, se, impedito da malattia, siasi quegli rimaso, o per pigrizia nascosto: ed accertatasi, quantunque il

famiglio s'infinga malato, il conduca subito all'infermeria; perciocchè torna più conto che, stanco del lavoro, si riposi uno o due giorni in custodia, di quello che, oppresso da soverchia fatica, veramente ammali. Finalmente sarà mestieri ch'ella, il men che potrà, si fermi in un luogo solo; conciossiachè l'opera di lei non è sedentaria; ma or dovrà avvicinarsi al telajo, ed insegnare, se meglio sa far qualche cosa, o altrimenti apprendere da chi più intende; ora visitar quelli che apprestano il cibo a' famigli; poi anche aver cura che la cucina, le stalle de' buoi, e non meno le mangiatoje sieno nettate; aprir anche di tratto in tratto, benchè non ci fossero persone indisposte, e sgombrar del sucidume le infermerie, acciocchè, venendo l'uopo, si assegnino in buon ordine e sane a' malati. Anche a' custodi delle dispense e de' magazzini esser presente allorquando pesano qualche cosa, o misurano; e non meno trovarsi insiem co' pastori, che raccolgono nelle stalle il prodotto, o che accostano alla poppa i parti delle pecore, o d'altri animali; intervenir poi di certo alle tosature, e con diligenza raccor le lane, e col numero del bestiame riscontrar quello de' velli; poi a' guardarobi inculcare che alloghino il mobile, che i ferramenti sien nettati, lustrati, e dalla ruggine liberati, e che le altre cose bisognose d' acconciamento sien consegnate agli artefici da rassettare. Per ultimo, poste ad ordine tutte queste cose, son io di parere, che niente gioverà una tale distribuzione, se il Castaldo frequentemente, come ho già detto, e talvolta pur il padrone, o la sua signora, non esaminerà e porrà mente, affinchè la stabilita ordinanza

mantengasi. Il che ancora nelle ben costumate città fu sempre osservato, delle quali agli anziani e primati non parve bastevole aver buone leggi, quando a lor custodi non avessero eletti diligentissimi cittadini. che *guardaleggi* sono chiamati dai Greci. Lor uffizio era, a coloro che alle leggi ubbidivano, compartir lodi, ed onori eziandio; agli inobbedienti, una pena. Così appunto oggidì fanno i magistrati, i quali con assidua giurisdizione tengono in vigor le leggi. Ma delle cose da praticarsi generalmente, basti ciò che abbiamo insegnato.

CAPO IV.

Dispensieri, dispense, e vasi.

Ora delle altre cose omesse ne' precedenti Libri, perchè alle incumbenze della Castalda si riserbavano, daremo le regole; e, per tener qualche ordine, cominceremo dalla stagione di primavera, conciossiachè d'ordinario, compiute le seminature tardive, e quelle de' grani trimestri, già succedono tempi disoccupati per eseguir quelle cose che insegneremo in appresso. Che agli autori Punici, Greci ed anche Romani non sia mancata la cura delle piccole cose, ne venne a noi la memoria; perciocchè e Magone, Cartaginese, ed Amilcare, seguaci de' quali sembra che fossero i non oscuri scrittori di Greca stirpe, Mnasea e Passamo; poi finalmente quelli della nostra nazione, da poi che ci fu riposo dal guerreggiare, non isdegnarono di concorrere in certo modo con un tributo al vitto degli uomini, come Marco Ambivio, e Mena Li-

cinio, ed altresì Cajo Mario, i quali si presero cura d' ammaestrare co' lor precetti la diligenza del fornajo, del cuoco, e non meno del dispensiere. Stimarono pertanto essi tutti, colui che imprenderà l' incumbenza di tali cose, dover essere continente e casto, conciossiachè al tutto importi che le bevande e i cibi non sien maneggiati, fuorchè o da uno che non sia giunto alla pubertà, o al certo da chi s' astenga d' ogni bruttura; della quale se fosse contaminato, o uomo, o donna, dover essi, prima di toccar le provigioni, lavarsi in un fiume, o in acqua perenne; quindi esser a tali cose necessario il servigio d' un fanciullo, o d'una donzella, col mezzo de' quali sien tolte fuori le cose che occorrerà d' adoperare (1). Dopo questa regola prescrivono che alle composte si apparecchino e luogo, e vasi opportuni; che il luogo ha da essere a rovescio del sole, più che si possa freddo ed asciutto; acciocchè per l' umidore le provigioni non muffino; che i vasi poi sieno di terra cotta, o di vetro, anzi numerosi che grandi, ed alcuni d' essi ben impeciati, altri tuttavia schietti, come dalla qualità della conditura sarà richiesto. Cotali vasi a bella posta convien fare larghi di bocca, e di pari capacità sino al basso; nè già formati a guisa di botti, affinchè delle composte, levate per farne uso, ciò tutto che avanza, fin sul fondo si serri con ugual peso: conciossiachè in tal modo si serbano sane le provigioni, non restando esse a galla, ma sempre nel fluido immerse; il che nel ventre d'una

(1) Dispiace che di questo avviso non si renda qualche ragione, la qual darebbe nuovo risalto alla fisica di que' tempi.

botte, per la disuguaglianza della sua forma, non potria farsi. A questo poi è principalmente necessario l'uso dell'aceto, e della salamoja forte: ambe le quali cose apprestansi nel modo che segue.

CAPO V.

Come del vino guasto facciasi aceto. *

Per quarantotto sestieri di vino, sminuzza una libbra di fermento (1), tre once di fichi secchi, un sestier di sale; e sminuzzate queste cose, unite ad un quartuccio di miele, dilavale con aceto, e quindi versale nella quantità predetta. Altri nella stessa versano sestieri quattro d'orzo abbrustiato, quaranta noci ardenti, e mezza libra di menta verde. Taluni arroventano pezzi di ferro, sicchè pajano fuoco, e li calano dentro all'anzidetta misura di vino; poi anche, tratti i pinocchi, bruciano cinque o sei pine vote, e le calano quivi ardenti. Alcuni fanno lo stesso colle coccole ardenti d'abete.

---

* *Per la miglior fabbricazione del Vino e sua conservazione vi sono le Opere di Lomeni, Pozzi, Verri, Sestini e Stancovich pubblicate dalla mia Tipografia.* — Silvestri.

(1) Non dice qual *fermento*, ma sarà verisimilmente l'ordinario lievito di farina, dacchè non è specificato un altro che sia meno comune.

CAPO VI.

Per fare la salamoja gagliarda.

Una botte della più larga bocca metti in quella parte del recinto di villa che più riceve il sole; riempi la botte d' acqua del cielo, perchè questa è migliore all' uopo: se piovana non l' hai, al certo di fonte che abbia sapor dolcissimo. Poi di sale candido, affinchè riesca più bianca la salamoja; empiuta una sporta di giunco, o spartèa, ve la metti dentro. Vedendo per alcuni giorni squagliarsi il sale, intenderai, non esser la salamoja per anche matura. Andrai dunque rimettendo altro sale, fin tanto che nella sporta rimanga intero, nè scemi: osservato ciò, sappi che la salamoja è giunta a maturità. Se altra vorrai farne, verserai questa in vasi ben impeciati, e la terrai al sole coperta; perciocchè la sua forza ne leva ogni mucidezza, e le dà buon odore. Provasi anche in altro modo la maturità della salamoja; nella quale mettendo un formaggio fresco, se affonderà, saprai ch' ella non è per anche fatta, se starà a galla, ch' ella è matura (1).

---

(1) Altri simili pesa-liquori all' antica sono rammentati da Schneider.

CAPO VII.

Composte d' erbe e legumi.

Apparecchiate queste cose, circa l' equinozio di primavera, vuolsi coglier per l' uso e riporre broccoli, cavoli, capperi, gambucci d' appio, ruta, gambo di macerone col fiore avanti ch' esca della sua buccia, ed altresì col gambuccio della ferula il fiore ancor chiuso, e più tenero che si possa; della pastinaca agreste, o domestica, co' gambucci il fiore ancor chiuso; gambucci di vitalba, d' asparago, rusco, tanno, digitello, puleggio, nepitella, lapsana, bati (1), e di quello che chiamasi piè di nibbio; ed anche gambucci teneri di finocchio. Tutte queste cose con una stessa concia serbansi agevolmente, se, cioè, con due parti d' aceto meschierai una terza di salamoja gagliarda. Ma la vitalba, il rusco, il tanno, l' asparago, la lapsana, la pastinaca, la nepitella, e il bati si allogano in separati vasi, e spruzzati di sale, pongonsi all' ombra per due giorni, finchè trasudino; poi, se ne scolò tanto umore, che possano lavarsi nel loro fluido, va bene; altrimenti, si lavano, aggiungendo salamoja gagliarda, e con sovrapposto peso si spremono; indi ciascuna spezie si colloca nel suo vase, e vi s' in-

(1) Questa è verisimilmente una stessa erba col *critmo incolto*, il quale, per detto di Plinio, nasce nelle maremme sassose; una stessa con quella che dal Matthioli è denominata *finocchio marino*; e sinonimo del *crethmos maritima* di Linnéo. Le tracce di queste congetture sono segnate da Schneider.

fonde la sopraddetta concia, ch'è mista di due parti d'aceto con una di salamoja; poi di finocchio secco, il quale nell'anno avanti fu colto al tempo della vendemmia, sovrapponesi un riempimento, sicchè abbassi l'erbe, e fin all'orlo superiore della pentola ne venga il fluido. Come avrai colto il macerone, la ferula, ed il finocchio, stendigli al coperto finchè sieno flosci; levane poi le foglie, e tutta da'gambucci la scorza. Se fossero i gambi più grossi del dito pollice, tagliali con una canna, e partiscigli in due. Anche gli stessi fiori, perchè non sieno di soverchia grossezza, dovrannosi aprire e dividere; poi riporli ne' vasi, ed indi versarvi il fluido anzidetto, ed aggiungervi poche radichette di lasero, che da'Greci è chiamato *silfio*; in appresso colla riempitura di finocchio secco in tal modo coprirli che il fluido venga di sopra. Il broccolo, il cavolo, il cappero, il piè di nibbio, il puleggio, il digitello conviene che per molti giorni al coperto si asciughino, finchè sono flosci; ed allora conciarli nel modo stesso che la ferula, la ruta, la santoreggia, la cunilla. Ci sono alcuni, che senz'aceto, con la sola salamoja forte conciano la ruta; poi, quando occorra, con acqua, o anche col vino lavatala, e sparsovi olio sopra, ne usano. Con questa concia si può agevolmente serbare la santoreggia verde, e del pari la verde cunila.

CAPO VIII.

Maniera di fare l' agrolatte.

Prendi una pentola nuova, e pertugiala presso il fondo: il foro poi che avrai fatto, chiudi con un fuscello, e con freschissimo latte di pecora riempi il vaso, ed aggiungivi fascettini di condimenti verdi, cioè d' origano, di menta, di cipolla, di coriandro: cala quest' erbe nel latte per modo che i loro legami ne sporgano. Dopo cinque giorni cava il fuscello, col quale avevi turato il pertugio, e manda fuori il siero; allorchè poi comincierà il latte ad uscirne, tura il pertugio col fuscello medesimo; e, frapposti tre giorni, manda fuori il siero, come sopra s' è detto: e levati i fascettini de' condimenti, gettali via; poi sopra il latte stritola un pochetto di timo secco, e di cunila secca, ed aggiungivi a tua discrezione porro tosareccio tagliuzzato; e mescola insieme. Indi, frapposti due giorni, fa uscire un' altra volta il siero, e tura il pertugio; ed aggiungi sale tritato in quantità sufficiente, e lo mesci. Apposto quindi ed impiastrato il coperchio, non apri la pentola innanzi che ti occorra d' usarne. Alcuni ci sono, i quali, raccolta l' erba del lepidio domestico (1), o del silvestre ancora, la seccano all' ombra; poi, gittato il gambo, ammollano per un dì ed una notte le foglie nella salamoja, e, spremute, senza condimenti, le meschiano al latte; aggiungendo sale, quanto credono che sia bastante:

(1) Lo stesso che *iberide*, o *piperite*, seconde il Matthioli, come s' è ricordato anche nella Nota (22) al Libro X.

indi fanno tutte quelle altre cose che abbiamo sopra insegnato. Meschiano taluni nella pentola foglie fresche di lepidio col latte dolce; e dopo il terzo giorno, siccome abbiamo insegnato, fanno uscire il siero; indi vi aggiungono santoreggia verde frastagliata (2), poi anche secchi granelli di coriandro, d'anèto, di timo e d'appio ben tritati insieme; e ci meschiano sale ben cotto, e stacciato, facendo le altre cose anzidette.

CAPO IX.

Composta di lattuga.

I gambi di lattuga, mondati dal basso, fin dove sembreranno le foglie tenere, voglionsi salare in una conca, e lasciarvegli un dì ed una notte, finchè mandino fuori la salamoja; indi colla salamoja lavargli, e spremuti dispiegarli sopra graticci, finchè si asciughino; poi sotto stendervi anèto secco, e finocchio, e tagliuzzar un po' di ruta e di porro, e meschiar insieme: ciò fatto, assettar in guisa i secchi gambucci che tra essi frappongansi fagiuoli verdi interi, i quali stessi converrà prima, che per un dì ed una notte sien ammollati in salamoja gagliarda; e rasciutti, per simil guisa, insieme coi fascettini delle lattughe ripongansi, e sopra si versi la concia formata di due parti d'aceto, ed una di salamoja; poi con un riempimento di finocchio secco talmente si calchino che soprannoti il fluido.

(2) Seguendo la congettura di Gesner, ho tradotto *concerptam* in vece di *compertam*, che qui mi parve non aver senso.

Ed a tal fine colui che soprantenderà a questa faccenda, spesse volte dovrà rimetterne, e non lasciar che le composte patiscano sete; ma con una spugna netta forbire i vasi al di fuori, e rinfrescarli con acqua testè attinta da una fontana. Per simil guisa, come della lattuga, è da far composta di radicchio, e di cime di rovo, e non meno di timo, di santoreggia, d'origano, ed anche de' talli di ramolaccio (1). Le predette composte fannosi di primavera.

CAPO X.

Composte di frutti nella state.

Ora insegneremo quali cose nella state, circa o dopo la mietitura, debbano esser colte e riposte. Di cipolle Pompejane, o Ascalonie, o anche Marsiche semplici, da' contadini chiamate *perle*, fa scelta: e sono quelle che non cestirono, e non ebbero figliuoli d' accanto. Seccale primamente al sole; poi, rinfrescate all' ombra, stesovi sotto del timo, o della cunila, le alloga nel vaso, e versatavi la concia, che sia di tre parti d'aceto, e d' una di salamoja, soprapponi un fascettino di cunila, sicchè si abbassino le cipolle: le quali come si saranno imbevute del fluido, si torni ad empier il vaso con somigliante mistura. Nella stagione stessa si fa composta di corniole, di prugne *onichine* (1), di prugne salvatiche, e parimente di più sorte di

(1) Lib. VI, Capo XVII, Nota (8).
(1) Cioè di color dell' unghia.

pere e di mele (2). Le corniole, per usarne invece d'olive: altresì le prugne salvatiche, e le prugne onichine, tuttora sode, nè affatto mature, debbono esser colte, nè però troppo crude; poi per un giorno asciugate all'ombra: indi a porzioni uguali si meschj aceto con sapa o defruto (3), e si versi dentro. Ma sarà d'uopo aggiunger un po' di sale, affinchè non vi possa nascer vermetto, od altra bestiola; per altro più acconciamente si serbano, meschiando due parti di sapa con una d'aceto. Le pere *Dolabelliane*, *Crustumine*, *regie*, *veneree*, *voleme*, *Neviane*, *lateriziane*, *Deciniane*, *lauree*, *mirapie*, *porporine* (4), colte immature, non però molto crude, osservale con diligenza che siano sane, senza magagna, o vermetto; poi allogale in pentola di terra cotta impeciata, e riempila o di passo (5) o di defruto, sicchè ogni frutta ne sia sommersa; poi, messo il coperchio, impiastra di gesso. Questa regola ho creduto dover dare generalmente: non esservi alcuna sorte di frutta, che nel mele non possa serbarsi; or, essendo ciò talvolta salubre ai malati, parmi che sia dunque da far conserva almeno di poche frutta nel mele, ma separate nelle sue schiatte; perocchè, se le frammischi, l'una

---

(2) Dubito assai che le *mele* sieno intruse nel testo da qualche copista; nè si combinano generalmente colla stagione, nè Columella in appresso ne parla, benchè nomini parecchie pere.

(3) Riveggasi nel Libro XI, Capo II la Nota (23) al settembre, presso il fine.

(4) Non sia chi speri di trovar una ben fondata corrispondenza tra questi nomi e i nostrali.

(5) Vino d'uve appassite, del quale si parlerà in appresso.

corrompe l'altra. E, poichè del mele opportunamente abbiam fatto menzione, in questo tempo medesimo deggionsi mozzar gli alvearj, condizionar il mele e la cera: delle quali cose abbiam già parlato nel Libro nono; nè addesso altra cura chiediamo dalla Castalda, se non che sia presente a coloro che fanno questi mestieri, e custodisca il prodotto.

CAPO XI.

Melaggine per composta d' olive.

Dovendosi per altro nel medesimo tempo riporre il mele, e l'acqua melata da lasciar invecchiare, sarà d' uopo tenersi a mente, che quando sia tratto il mele secondario de' favi, le cere tosto si dirompano in parti minute, e si ammollino in acqua di fonte, o piovana; indi, spremuta l' acqua, si coli, e versata in vaso di piombo (terra?) si faccia bollire, e se ne levi colle schiume ogni sporcheria: quando poi, bollendo, sarà fatta densa come defruto, si raffreddi, e si ponga in fiaschi ben impeciati. Di questa melaggine si vagliono alcuni invece d' acqua col mele, alcuni invece altresì di defruto per conditure d' olive: alle quali in vero io la tengo più acconcia, perchè ha sapor triviale, nè a' malati può servir di rimedio in vece d'acqua col mele, sendo che, bevuta, produce gonfiezza di stomaco, e d' intestini. Posta però quella da parte, e destinata alle conditure, sarà da fare con ottimo mele separamente l' acqua melata.

CAPO XII.

Acqua melata, o idromele.

Questa non apprestasi in un solo modo. Taluni, per più anni avanti, chiudono in vasi e tengono fuori al sole l'acqua piovana: trasfusa quindi in altri vasi, e purgata (dacchè quante volte l'acqua dopo un lungo tempo riversasi, alcuna spessezza simile a feccia si trova in fondo) frammischiano un sestier d'acqua vecchia con una libbra di miele. Alcuni però che vogliono far il sapore più austero, sciolgono in un sestier d'acqua nove once di miele, e riempiuto con tal proporzione un fiasco, e ingessato, al sorger della Canicola il lasciano quaranta giorni al sole; poi al fine ripongonlo sopra un solajo, che riceve il fumo Altri, che non si curano di lasciar invecchiare l'acqua piovana, prendonla nuova, e la fanno bollire, finchè ne sono consumati tre quarti: come poi è rinfrescata, se alquanto dolce vogliono far l'idromele, con due sestieri d'acqua ne meschian uno di miele; o se più austero, aggiungono ad un sestier d'acqua nove once di miele; e in tali proporzioni composto, il versano dentro un fiasco; lasciato il quale, siccome ho detto, quaranta giorni al sole, poi lo ripongono sopra un solajo che affumasi.

CAPO XIII.

Stagione per apparecchiare il formaggio ed alcune composte d' erbe.

Per apparecchiare il formaggio agli usi domestici è questo il tempo più acconcio, dacchè e dal formaggio vien fuori pochissimo siero, e sul finire della stagione, quando c' è ormai poco latte, non è di tanto vantaggio distrar gli operai per portar alla piazza i prodotti: ed in vero, più volte accade, che nella state portati, a cagion del caldo, son dall' agrezza guasti. Egli è dunque meglio apprestarli per l' uso nella stagion presente: e il far che riescan ottimi è incumbenza del pecorajo, al quale nel Libro settimo abbiam date le regole da dover seguire. Anche tali erbe ci sono, da poter farne composta all' avvicinarsi della vendemmia, come la portulaca, e l' erbaggio tardivo, che alcuni chiamano *bati* (1) domestico. Diligentemente quest' erbe si nettano, e si stendono all' ombra: indi il quarto dì si mette sui fondi delle pentole uno strato di sale, e separatamente ciascuna si alloga; e versatovi aceto, si sovrappone altro sale, atteso che a quest' erbe la salamoja non è confacevole.

---

(1) Veggasi la Nota (1) al Capo VII di questo Libro.

CAPO XIV.

Del seccar frutte al sole.

In questo medesimo tempo, o anche al principiar del mese d'agosto, scelgonsi mele e pere di sapor dolcissimo, mediocremente mature; e con una canna, o con un coltelletto d'osso (1) divise in due parti o tre, si mettono al sole, finchè disecchino. Se sono in gran copia, suppliscano a non menoma parte del cibo per li contadini nel verno, facendo le veci d'un companatico, siccome i fichi; i quali allorchè secchi furono posti da parte, nel corso dell' invernata sono d'ajuto per cibar la gente di villa.

CAPO XV.

Del seccare i fichi.

I fichi pertanto deggionsi cogliere nè troppo maturi, nè crudi; e stendere in cotal sito che tutto il giorno riceva il sole. Piantansi poi de' pali, quattro piedi tra lor distanti, e con pertiche di traverso si aggiogano; indi sopra vi si pongono canniccj a quest' uso allestiti, i quali dal terreno sien alti due

(1) Coltelletto d'osso, non di ferro, come Schneider osserva, per impedir la ruggine che dall' acido delle frutta il ferro contrae prontamente, e quindi partecipa alle altre frutta che ha da tagliare. Questa è pur la ragione, per cui nel Capo VII di questo Libro insegnasi a dividere con una canna i gambucci più grossi dell' erbe, nel farne composta.

piedi, affinchè non possano attrarre l'umidità che in tempo di notte ordinariamente il suolo tramanda (1). Ciò fatto, vi si gettano i fichi; e in terra si pongono al piano, dall'un lato e dall'altro, graticci pastorali tessuti di paglie, o carici, o felci, per alzarli quando tramonta il sole, sì che, tra loro appoggiati, e facendo un coperto a colmo, qual è sopra le capanne, i fichi che si appassiscono, ne sien difesi dalla rugiada (2), e da qualche pioggia: per ambe le quali il frutto anzidetto si guasta. Seccati poscia i fichi, e caldi sul mezzogiorno, sarà d'uopo assettarli e calcarli con digenza in orcj ben impeciati, postovi però sotto del finocchio arido, ed anche sopra, quando sono riempiuti i vasi: i quali tosto deggionsi coperchiare, impiastrare, e riporre in un magazzino asciuttissimo, acciocchè meglio durino i fichi. Alcuni tolgono via i picciuoli de'fichi, poichè gli han colti, e li stendono al sole: quando poi sono un po' rasciutti, prima che divengano duri, gli adunano in conche di terra cotta o di pietra; indi co' piè lavati li calcano a guisa della farina, meschiandovi sesami abbrustiati, con anici d'Egitto, e semenze di finocchio, e cumino. Poichè tali cose hanno ben calpestate, e rimescolata l'intera massa de' fichi infranti, ne fanno mediocri focacce, le quali involgono in foglie di fico, e legate con giunchi, o con quale erba si voglia, ri-

(1) Tal era l' opinion di quel tempo, come qui nota Schneider. Ora si sa che l'umore svaporato dalla terra fra giorno, cade in rugiada la notte, addensandolo la frescura dell'atmosfera.

(2) Osservate per altro, che qui Columella insegna a difendere dalla rugiada, non che ascende, ma che discende dall'aria.

pongonle sui graticci, e le lasciano rasciugare: quando sono poi diseccate, in vasi impeciati le allogano. Taluni questa medesima pasta di fichi rinchiudono in orcj, che non abbiano pece; ed intrisi i vasi (3), gli scottano in un fornello, o nel forno, acciocchè tutto l'umido se ne smaltisca più presto: seccata, la ripongono sopra un solajo, e quando occorre d'usarne, rompono il vaso, non potendo eglino in altra maniera cavarne l'indurata massa de' fichi. Altri scelgono i più polputi tra i fichi verdi, e, spartiti con una canna, o colle dita, gli aprono e lasciangli appassire al sole; indi, ben rasciutti da' tepori del mezzogiorno, allorchè per lo calor del sole sono ammolliti, raccolgongli, e giusta l'uso degli Affricani e degli Spagnuoli, insieme combaciati li calcano, in figura di stelle e fioretti o in forma di pane assestandoli: poi li seccano di nuovo al sole, e gli allogano quindi ne' vasi.

CAPO XVI.

Del seccar le uve, e del conservar le sorbe.

Chiedono somigliante cura le uve, che, di sapor dolcissimo tra le bianche, de' più grossi nè spessi grani, a Luna calante (1); a ciel sereno ed asciutto, dopo l'ora quinta, debbonsi cogliere e stender un poco sopra tavole, con avvertenza, che tra loro non si cozzino premute dal proprio peso; indi nel

---

(3) Verisimilmente con gesso.

(1) Non è egli ragionevole che, volendo scemar di volume l'uva coll'appassirla, scelgasi un quartale di Luna che scemi?

pajuolo, o in ampia pentola nuova di terra, vuolsi scaldare un ranno, con cenere di sermenti apprestato, e quando bollirà, aggiungervi un pochino d'olio del più perfetto, e rimescolare: legati poscia insieme, secondo la lor grandezza, due grappoli o tre, calargli nel pajuolo bollente, e soffermarsi un pochetto, finchè si scolorino, ma non per altro lasciarli cuocere; perciocchè c'è bisogno d'una certa moderazione ed aggiustatezza. Tolti poi fuori, accomodali sopra un graticcio sì radi, che uno non tocchi l'altro; e, passate quindi tre ore, voltagli ad un per uno. e non li rimetter ne' posti di prima, affinchè in quell' umore, che ne sarà scolato, non si corrompano: deggionsi poi coprire in tempo di notte, siccome i fichi, onde sien sicuri dalla rugiada, o dalla pioggia. Quando poscia mezzanamente saran diseccati, entro vasi nuovi senza pece, coperchiati, e ingessati, riponigli in luogo asciutto. Alcuni in foglie di fico avvolgono l'uva appassita, e la seccano; altri con foglie di vite, altri di platano, ricopron l'uve mezzo appassite, e le allogano poi ne' vasi. Ci ha di quelli che abbruciano stoppie di fave, e di ciò che hanno arso facendo un ranno di cenere, aggiungono poi a dieci sestieri di ranno tre ciotole di sale, e una d'olio, indi scaldano al fuoco, e le altre cose fanno nel modo già detto. Che se parrà essere l'olio scarso nella caldaja, tratto tratto se ne aggiunga quanto sarà sufficiente, acciocchè tanto più morbida e lustra sia l'uva passa.

Nella stagione medesima, colte a mano le sorbe, mettile destramente in orciuoli impeciati, sovrapponi impeciati coperchj, ed impiastra di gesso; poi, fatte in luogo asciutto e coperto formelle di due

piedi, vi alloga gli orciuoli per guisa, che le lor bocche impiastrate guardino al basso; poi vi ammucchia la terra, e sopra calcala mediocremente. Ma egli è meglio in parecchie formelle distribuir pochi vasi tra loro distanti. perciocchè nell'estrarli, mentre uno ne togli, se scuoti gli altri, presto le sorbe si guastano. Alcuni serbano acconciamente le stesse frutta nel vino passo, altri anche nel defruto. aggiungendo una riempitura di finocchio secco, da cui sien tenute basse le sorbe in modo, che sempre il fluido vi soprannoti; e nondimeno, impeciati i coperchi, gl'impiastrano attentamente di gesso, affinchè l'aria non possa entrarvi.

CAPO XVII.

Aceto di fichi.

Ci sono alcune contrade, nelle quali è carestia di vino, e quindi ancora d'aceto. Perciò in questa stagion medesima deggionsi cogliere fichi verdi più che si possa maturi, e di certo coglierli, se già sopravvenner le piogge, ed a cagion di quelle sono caduti per terra. Come sono ricolti, si pongono in una botte, o in fiaschi, e quivi si lasciano fermentare: poi, quando inacetirono, e tramandarono il loro liquore, si cola diligentemente tutto l'aceto, e si versa in vasi impeciati e ben odorosi. Questo somministra da usare un aceto di prima qualità, gagliardissimo, che mai non prende stantío, nè muffa, qualor non sia posto in un luogo umido. Alcuni, cercando la quantità maggiore, co' fichi meschiano l'acqua, ed a mano a mano aggiungono

maturissimi fichi freschi, lasciandoli stemperarsi in quel fluido, sino a che abbastanza forte divenga il sapor dell' aceto: poscia con cestelli di giunco, o con sacchi di spartéa, colano; e, depurato, fanno bollir l'aceto, finchè ne tolgano via la schiuma, e tutta la sporcheria: indi vi aggiungono un po' di sale abbrustiato, che impedisce il nascervi entro vermetti, o altre bestiuole.

CAPO XVIII.

Apparecchi per la vendemmia: dell' impeciare i vasi.

Quantunque nel precedente Libro, intitolato il *Castaldo*, già detto abbiamo quali cose debbano apparecchiarsi per la vendemmia, non è però disacconcio, sopra le cose medesime dar ammaestramenti altresì alla Castalda, affinchè ella sappia, dover essere di sua incumbenza tutto ciò che per la vendemmia si opera in casa. Se la tenuta è vasta, o le vigne, o gli alberati son grandi, fra l'anno vogliousi costruir arnesi di dieci moggia e di tre, intessere ed impeciar canestri, apparecchiar altresì, ed affilar roncole ed unghie di ferro moltissime (1), acciocchè da' vendemmiatori non sieno i grappoli strappati a mano, e non caggia in terra, sperdendosi i grani, una parte non menoma della ricolta. Debbonsi anche adattar le funicelle a' canestri, e le coreggie agli arnesi delle tre moggia: in oltre i

(1) Forse roncolette minori, fornite d'una cannuccia, per investirne il dito.

tini da vino e da torchio, e le bigonce e i vasi tutti, se il mare è d' appresso, con acqua marina, o altrimenti con acqua dolce, si deggion lavare e nettare, ed asciugar diligentemente, sicchè non abbiar: umidità. Vuolsi altresì sgombrar la cantina d' ogni immondizia, e profumarla di buoni odori, sicchè non renda verun puzzo, nè agro. Indi con somma pietà e purezza sono da far sagrifizj a Libero, e a Libera (2) presso i vasi dello strettojo; nè pel corso della vendemmia s' ha da discostarsi dal torchio o dalla cantina, onde coloro che lavorano il mosto, faccian ogni cosa con pulizia e mondezza, nè i ladri abbian adito d' involare una porzion del prodotto. Le botti altresì, i botticelli, e i restanti vasi (3), quaranta giorni prima della vendemmia son da impeciare: e in un modo quelli, che in terra vanno affondati; in un altro quelli, che stanno sopra la terra (4). Perciocchè gli affondati, con ardenti bracieri di ferro si scaldano, e quando la pece stillò giù nel fondo, levato il braciere, quella che stillò, o che si attaccò a' lati, con

(2) Ognuno sa che Bacco e Libero sono una stessa cosa; ma io non so qual sia il sinonimo di questa Libera, se cioè sia Proserpina, se Arianna. Seguendo poi la congettura di Schneider, ho letto *pro vasis* anzichè *et vasis*, de' quali non conoscendosi l' apoteosi, nè anco s' intende come ad essi convenissero i sagrifizj.

(3) Da questo luogo, e da molti altri seguenti, chiaro apparisce, che i vasi da vino ricordati da Columella, non eccettuate le botti, erano altrettanti fiaschi di terra cotta, più o meno grandi.

(4) Un passo di Plinio, citato da Schneider, ci fa sapere, che anticamente i vini deboli si conservavano, affondando nella terra i vasi; all' incontro i vigorosi, tenendoli sopra terra.

una mestola di legno, e con un raschiatojo curvo di ferro, si stende; poi si forbisce con una spazzola, e versata entro boglientissima pece, con altra nuova mestola, e con una scopetta s' impecia il vase. Ma quei che si fermano sopra terra, molti dì prima d'acconciarli, mettonsi fuori al sole; poi, allorchè sono soleggiati bastevolmente, si rivoltano con gli orli abbasso, e sotto postevi tre piccole pietre, si fanno star su quelle sospesi: poi vi si mette sotto il fuoco, e si fa bruciare, finchè giunga al fondo un calor sì forte, che la mano accostatavi non lo soffra: allora, calata la botte a terra, e coricata di fianco, ci si versa entro boglientissima pece, e si voltola, affinchè tutte le parti della botte ne sieno intrise. Ma tali mestieri voglion farsi in un giorno cheto da' venti, acciocchè, appressato il fuoco, se il vento soffia, non vadano in pezzi i vasi. Or alle botti d'un culleo e mezzo bastano venticinque libbre di pece dura; nè ci ha dubbio, che se alla cottura totale aggiungasi una quinta parte di pece d'Abruzzo, non sia di vantaggio grandissimo a tutte le uve.

CAPO XIX.

Scelta e cottura del mosto.

Anche si vuol dar opera, che il mosto spremuto sia lungamente durevole, o al certo finchè sarà venduto: il che in qual modo abbia da farsi, e con quali conce ajutarlo, soggiungeremo in appresso. Del mosto versato entro vasi di piombo (terra), alcuni fanno che scemi col bollimento una quarta, alcuni una terza parte: nè ci ha dubbio, che se altri lo

scemasse d'una metà, non ne facesse miglior la sapa, e quindi più vantaggiosa da usare, sicchè ancor con quella, invece di defruto, potrebbe conciar il mosto de' vecchi vigneti. Ogni qualità di vino, che senza concia può durar lungo tempo, è da noi stimata l'ottima: nè ci si dee meschiar niente affatto, che alteri il suo sapor naturale; perciocchè squisitissimo è quello che potrà piacere di sua natura. Ma quando, per difetto o della contrada, o delle vigne novelle, sarà debile il mosto, si dovrà scegliere una parte, se si può averla, di vigna Aminea, o altrimenti, che dia il vino più prelibato, e che insieme sia la più vecchia e niente umidiccia. Osserveremo poscia il calar della Luna (1), allorchè dalla terra è coperta; ed in un giorno asciutto e sereno corremo le uve più mature che mai; e pigiatele, del mosto che ne sarà colato, avanti che traggasi dallo strettojo la massa, porteremo quanto ci occorre ne' vasi per cuocerlo; e sulle prime con leggier fuoco e minutissime legne, chiamate da' contadini *fiammole*, accenderemo il fornello, acciocchè bollisca il mosto a bell'agio. E colui, che a cuocerlo soprasterà, sia provveduto di colatoi di giunco, o spartèa, ma cruda, cioè non battuta; e di fascetti altresì di finocchio, legati con de' bastoni, cui possa calar sino al fondo dei vasi, per dimenare, e ricondurre al di sopra ogni sedimento di feccia; indi tutta la sporcheria che ribocccherà, estraggala coi colatoi, nè cessi dal così fare, sinchè, depurato il mosto, non sembrerà d'ogni feccia libero. Allor ci

(1) Giustamente, dacchè si vuole scemar il mosto a forza di bollitura.

aggiunga o cotogne, da trarne poi fuori quando saranno bollite, o altre quali vorrà confacevoli sostanze odorose, e dimeni pur col finocchio di mano in mano, affinchè niente si posi che traforar possa il vaso di piombo. Quando poi potrà esso reggere a più gagliardo fuoco, cioè quando il mosto, già di qualche parte scemato, sarà ben bogliente, allora sottopongansi tronchi o più grosse legne, però avvertendo, che non tocchino il fondo: al che non ovviandosi, accaderà sovente, che il vaso ne sia pertugiato; e se questo non avvenisse, di certo si brucierà il mosto, e per l'amarezza che avrà contratta, riuscirà inutile nelle conce. Ma prima di gittar il mosto ne' vasi di piombo * per cuocerlo, bisognerà con buon olio bagnargli al di dentro, e fregarli bene, indi porvi il mosto: ciò impedisce, ch' esso non si bruci bollendo.

CAPO XX.

Mosto cotto per concia del vino; e composizioni varie.

Per altro anche il defruto fatto con diligenza (1) suol inacidire, siccome il vino; e, ciò atteso, ricordiamoci di conciar il vino con defruto d'un anno, del quale già la bontà è provata; perciocchè con una concia difettosa si guasta il prodotto già colto (2).

* Questo darebbe un prodotto velenoso: dunque, *non mai piombo*. *(Gli Edit.)*

(1) O pure, *se non è fatto con diligenza*, secondo una variante lezione, preferita da Schneider.

(2) Ma il mosto, che un anno prima fu cotto, avrà già compiuta una fermentazione vinosa, susseguente alla bollitura sul fuoco,

I vasi poi, ne' quali si cuoce la sapa o il defruto, deggion esser di piombo anzichè di rame, perciocchè quei di rame rilasciano la gruma in bollendo; e pur guastano il sapor della concia (3). Sono poi le sostanze odorose confacevoli al vino, che fannosi bollir col defruto, all' incirca queste: Ghiaggiuolo, fiengreco, scheno (4); di tali cose una libbra per sorte vuolsi porre in un vaso, che avrà ricevuto anfore novanta di mosto; e porle, quando sia cessata la bollitura, e levata la feccia. Poi, se il mosto di sua natura è debole, quando col bollire sia ristretto ad un terzo, si dee levar il fuoco, e tosto con acqua raffreddare il fornello: il che quantunque da noi sia fatto, nondimeno il mosto si posa più basso della terza parte del vaso (5). Ma comunque in ciò vi sia qualche scapito, c'è pur vantaggio, perciocchè quanto più si consuma il mosto (purchè non sia bruciato) miglior diventa e più denso. D'un tal defruto, poi bollito sì fattamente, basta meschiar un sestiere con ogni anfora (6).

---

e perciò sarà vino. La mescolanza pertanto di vino fatto con mosto, che mettesi a fermentare, non suol promettere buona riuscita. Ma l'esperienza in ogni caso dovrà prevalere.

(3) Anche i vasi di piombo, come Schneider osserva, dovean essere insalubri, massimamente se al mosto aggiungevasi acqua di mare, la quale co' suoi sali, uniti all'acido del mosto, serviva a corroderne le pareti.

(4) Radice d'una spezie di giunco, il quale da Schneider nell'indice è detto *andropogon schoenantos*, Linn.

(5) Più basso si posa, perchè reffreddandosi, scemò di volume, e non pareggia più il segno, a cui stava bollente; nè sino a quel segno si doveva restringerlo, volendone conservare un terzo.

(6) Cioè anfora di mosto crudo, come si ha da una variante, e

Quando avrai fatto bollire novanta anfore di mosto a tal grado, che poco della cottura ne rimanga nel vaso, allor finalmente aggiungi le conce, che sieno fluide o resinose, cioè: Pece liquida Nemeturica (7), lavata prima diligentemente con acqua di mare bollita, sestieri dieci; anche resina di terebinto una libbra e mezzo. Ponendo queste cose nel vaso di piombo, rimenerai, affinchè non si abbrucino. Quando poi la cottura sarà ad un terzo ridotta, leva il fuoco, squassando il vaso di mano in mano, per incorporar col defruto le conce. Allorchè poscia il vedrai caldo mezzanamente, a poco a poco ci spruzzerai sopra gli altri aromi pesti e stacciati; e con una mestola di legno farai agitar la cottura finchè raffreddi. Che se nón meschierai gli aromi, siccome abbiamo insegnato, si poseranno sul fondo, e si brucieranno. Deggiono poi, nella quantità del mosto anzidetta mettersi queste sostanze odorose: Foglie di nardo, ghiaggiuolo illirico, nardo gallicano, costo, palma, cipèro, scheno; d'ognun de' quali mezza libbra sarà bastante: altresì di mirra cinque once, di canna aromatica una libbra, di casia mezza libbra, d'amomo tre once, di croco cinque once, di serta della Campania (8) una libbra. Queste cose,

---

dal senso; il che vale una parte aggiunta a quarantotto. Qui nelle antiche edizioni finisce il Capo, e ne segue un altro con questo titolo: *Del mosto cotto, che alcuni chiamano Napolitano*; il qual titolo in altre edizioni è premesso al seguente Capo XXI.

(7) Di paese Ligure, come apprendesi da Columella stesso nel Capo XXIV di questo Libro.

(8) Il Pontedera, seguendo Ermolao Barbaro, e l'analogía con un passo di Catone, in proposito di conciar vini (Capo X), alle

come ho detto, secche, peste, e stacciate, debbonsi aggiungere, e con esse meschiar della ragia, ch' è una sorta di pece cruda, la quale quanto è più vecchia tanto è stimata migliore, dacchè più indurata nel lungo tempo, col pestarla si polverizza, e con queste conce si meschia. Pertanto ai pesi anzidetti basta di quella meschiar sei libbre. Di tal composizione qual sia la dose da mettere in quarantotto sestieri di mosto, non è stabilito, dovendosi dalla natura del vino far ragione di quanta ne sia bastevole; e fa d' uopo aver cura che il sapor conciato del vino non si discopra; perciocchè questa è cosa che fa fuggir via i compratori. Per altro io, se umida fu la vendemmia, soglio in un pajo d' anfore meschiar un terzo di concia; se fu secca, un quarto (9). So, che alcuni coltivatori posero in ogni anfora un quarto di concia; ma, costretti a così fare dalla soverchia fiacchezza del vino, ch' era di tal guisa da serbarsi appena per trenta giorni sano. Ma un sì fatto mosto, qualor siavi abbondanza di legne, meglio è far che bollisca sul fuoco, e purgarlo da tutta la schiuma e feccia: il che fatto, scemerà d' una decima parte; ma il resto sarà durevole. Se poi c' è scarsezza di legne, bisognerà meschiare un' oncia per anfora, di marmo, o gesso, che chiamasi *fiore*, e in oltre due sestieri di defruto bollito, sicchè ne

---

voci *cripae pampinaceae*, che non s' intendono, sostituisce *sertae campanicae:* la qual emendazione fu poi anche da Schneider approvata nel comentario. Altronde, Plinio, citato dal Pontedera, insegna, esser quella pianta la stessa che il *melilotos*.

(9) Le voci *triens* e *quadrans* posson essere o relative al tutto, o di misura determinata e assoluta.

rimanga una terza parte. Con ciò, se non al tutto durevole, ma di certo sin alla vendemmia vegnente conservasi le più volte il sàpor del vino.

CAPO XXI.

Come si dia la concia del mosto cotto, e dell'acqua di mare; con altre ricette.

Il mosto, del più dolce sapore che aver si possa, bollito, come dissi, per modo che ne rimanga un terzo, si chiama *defruto*; il quale, raffreddato che sia, si trasporta ne' vasi, e si alloga, affinchè venga ad uso, passato un anno. Per altro si può, anche dopo nove giorni dacchè è raffreddato, porlo nel vino; ma posato per un anno è migliore. Se ne mette un sestiere in due urne di mosto, se questo è di vigne in collina; ma se in pianura, se ne pongono tre fogliette. Levato pertanto il mosto dalla vasca, il lasciamo per due giorni fermentare e purgarsi; nel terzo dì aggiungiamo il defruto: indi, frapposti due giorni, quando il mosto col defruto abbia fermentato del pari, si purga, e poi ci si aggiunge per ogni due urne un cucchiajo (1) colmo, o una misura di mezz'oncia ben piena di sale cotto e tritato. Il sale poi bianchissimo, si mette in un orcio di terra cotta non impeciato, il qual orcio, poichè ricevette il sale, diligentemente impiastrasi tutto di fango legato con paglia, e poi s' appressa

---

(1) Qui *ligula*, poco appresso *cochlear*: cose simili, ma diverse, ed alle quali non trovai diverse voci corrispondenti nell'italiano, se però non si volesse qui dire men propriamente *spatola*.

al fuoco, e s'abbrustola per tanto tempo quanto seguita a crepitare: tosto che cessa, la cottura è finita. In oltre per tre giorni s'ammolla fien greco nel vino vecchio; indi si leva, e seccasi nel forno, o al sole: poi quand' è inaridito, si macina, e di quella polvere, da poi che il mosto è salato, un cuchiajo colmo (2), o un bicchier simile a quello, ch' è la quarta parte d'una ciotola, si mette in un pajo di urne. Quando poi già cessò totalmente di fermentare, ed è posato il mosto, vi meschiamo altrettanto fiore di gesso quanto sale ci avevam posto; e quindi nel giorno appreso purghiam la botte, e col coperchio impiastrato chiudiamo governato il vino. Di questa concia l'illustre agricoltore Columella, mio zio, fu solito valersi in que' fondi, nei quali avea vigne palustri; ma quando conciava i vini delle colline, in vece di sale, vi metteva acqua salsa, bollita finchè ne restasse un terzo. Quella pertanto fa senza dubbio maggior misura, e d'odor migliore; ma porta pericolo che ne patisca il vino se l'acqua è malamente cotta. Or essa prendesi, come io aveva già detto, più che si possa lungi dal lido, essendo più limpida e pura quanto da più profondo mare fu attinta. Se alcuno, come facea Columella, riponngala, e dopo tre anni la trasfonda in altri vasi schiarita, indi, dopo un altro triennio, la faccia bollire finchè resti un terzo, avrà una molto miglior concia del vino, nè alcun pericolo ci sarà che i vini patiscano. Basta poi metter in due urne di mosto

---

(2) Nel testo *cochlear*, ch' è appunto *quarta pars cyathi*, senza che ci fosse bisogno di dichiararlo; il che a' comentatori dà sospetto d'alterazione nel testo.

un sestier d'acqua salsa, benchè molti anche due sestieri, taluni anche tre ne frammischino; nè io dal così fare dissentirei, quando fosse la qualità del vino sì poderosa che il sapore dell'acqua salsa non si scoprisse. Pertanto il diligente padrone, quando abbia comprato un fondo, farà subito nella prima vendemmia la prova di tre o quattro maniere di concia in altrettante anfore di mosto, per riconoscere quel più d'acqua salsa che il vino da lui fatto, senza offesa del gusto, può comportare.

CAPO XXII.

Altra concia di pece liquida.

In un mastello, o in una conca, poni una metreta di pece liquida Nemeturica, e mettivi anco due congj di ranno di cenere: poi con una spatola di legno rimeschia. Quando si posò, versane fuori il ranno; indi mettine da capo altrettanto: rimeschia nel modo stesso, e versa: fa lo stesso anche la terza volta. La cenere (1) pertanto leva l'odore alla pece, e ne dilava la sporcheria. Aggiungivi poscia di pece d'Abruzzo, o, in difetto, d'altra qualità nettissima, cinque libbre. Tagliuzzale minutamente, e colla pece Nemeturica le frammischia; poi gettavi entro due congj d'acqua marina, se l'hai, vecchissima, o altrimenti nuova, e bollita fino a consumarne due terzi. Lascia al sole il mastello aperto al sorger della Canicola, e con una spatola di legno rimeschia più spesso che puoi,

(1) Cioè « il ranno di cenere » come qui Schneider osserva.

finchè le sustanze aggiunte si sciolgano nella pece, e se ne formi una sola cosa. Ma sarà d'uopo coprire in tempo di notte il mastello affinchè non riceva rugiada. Quando poi l'acqua marina, che tu ci mettesti, sembrerà consumata dal sole, farai che il vaso, col contenuto, venga portato in casa. Di questo governo sogliono alcuni meschiar tre once in quarant'otto sestieri, ed esserne satisfatti: alcuni ne metton tre ciotole in altrettanti sestieri, quanti abbiamo già detti.

CAPO XXIII.

Concia di pece degli Allobrogi.

La pece, della quale si vagliono per le conce gli Allobrogi (1), chiamasi *cortecciata*. Essa in tal modo apprestasi che sia dura: e quanto è più vecchia, tanto è migliore da usarsi; perciocchè, lasciata ogni pieghevolezza, più facilmente si polverizza e si staccia. Pestarla dunque e stacciarla fa d'uopo: quando poi due volte il mosto avrà fermentato (2), come per lo più accade in termine di quattro giorni dacchè fu tolto fuor della vasca, diligentemente nettasi colle mani, ed appunto allora in cinquantacinque sestieri si mettono della pece anzidetta due

(1) Cioè gli abitanti de' paesi, che furono poi chiamati la Savoja e il Delfinato. Il testo ha *pix corticata;* e nessuno, che io abbia veduto, con certezza lo spiega.

(2) Confesso di non intendere queste *due volte*, se però la fermentazione non sia stata interrotta ad arte, o coll' aggiungere mosto nuovo, o col minorar altramente il calor della massa.

ciotole e mezz'oncia (3), e con una mestola di legno frammischiasi, non toccando poi, finchè il mosto fermenta. Ciò per altro non dee permettersi più di quattordici giorni dacchè fu conciato; passati i quali, bisognerà subito depurar il vino, e se agli orli, o ai lati de' vasi s'attaccò alcuna feccia, raschiargli, e soffregargli, e, postivi tosto i coperchj, impiastrargli. Che se colla stessa pece vorrai conciar tutto il mosto in modo che non possa distinguersi un sapor di vino, il quale abbia la pece, basterà soltanto, allora che il mosto sarà fermentato, e dalle fecce purgato, meschiar della stessa pece sei scropoli in quarantacinque sestieri (4). Ma nella quantità predetta del mosto dovrassi aggiunger mezz'oncia di sale, cotto e tritato. Nè solo per un sì fatto vino è da usare il sale; ma se si può, in ogni contrada, in ogni qualità di mosto, si dee metterne colla proporzione anzidetta; dacchè questa è cosa che impedisce la muffa nel vino.

CAPO XXIV.

Concia di pece Nemeturica

Nella Liguria si appresta la pece Nemeturica: per farla poi atta alle conce, devesi attinger acqua dall'alto mare, più che mai lunge dal lido, e farla bollire, sicchè una metà si consumi. Rinfrescata quindi a tal grado, che il corpo toccandola non si

(3) Così spiega il Forcellini alla voce *Sextans*.

(4) Forse in quarantotto, che formano un'anfora, come parve più verisimile al Gesner.

scotti, ne uniremo alla detta pece, quanta ci parrà bastevole, e diligentemente con una spatola di legno, o altresì colla mano, rimeschieremo, affinchè, se contiene qualche lordura, dilavisi. Lasceremo poi che la pece ne vada al fondo; e, posata che sia, verserem fuori l'acqua, poi due o tre volte colla rimanente acqua bollita laveremo, e maneggeremo la pece fin tanto che divenga rossiccia. Quindi scolata, faremo che stia quattordici giorni al sole, affinchè, se ci rimase qualche umidezza dall'acqua, disecchi; ma la notte, acciocchè non prenda rugiada, sarà da coprire il vaso (1). Preparata così la pece, quando vorremo conciare i vini, da poi che avranno già fermentato due volte, in quarantotto sestieri di mosto porremo due ciotole della pece anzidetta nel modo che segue: Dalla quantità, che vorremo conciare, converrà levar due sestieri di mosto, e poi da questi a poco a poco nelle due ciotole di pece infonder il mosto, e rimescolar colla mano, come si fa col vino melato, affinchè s'incorpori più facilmente. Incorporati poi colla pece i due sestieri di vino, e fattane come una sola cosa, allor converrà riversarli nel vaso istesso donde gli avevam tolti; e diguazzare con una mestola di legno per frammischiar la concia.

(1) Qui ancora è rettamente indicato il viaggio della rugiada Vedete al Capo XV di questo Libro le Note (1. 2).

CAPO XXV.

Concia d'acqua salata, o di mare.

Poichè alcuni, anzi ancor quasi tutti i Greci, coll'acqua salsa o marina conciano il mosto, credetti non doversi omettere questa parte altresì di governo. Ne' paesi entro terra, dove non è facile condur l'acqua del mare, la salamoja per le conce dovrà così apprestarsi: Più di tutte a quest'uopo è atta l'acqua del cielo, altrimenti la corrente d'una fontana limpidissima. Dell'una dunque, o dell'altra procurerai chiuderne gran quantità in ottimi vasi, e tenerli cinque anni al sole: quando sarà poi marcita, attendere finchè pervenga al modo primiero (1). Come sarà ciò avvenuto, abbi degli altri vasi, ed in quelli versala adagio, finchè arrivi alla feccia; perciocchè nell'acqua posata sempre trovasi qualche densezza sul fondo. Trattata così, bisogna farla bollire come il defruto, sicchè ne resti una terza parte. Or a cinquanta sestieri d'acqua dolce si aggiunge un sestier di sale bianco, ed uno di mele ottimo. Queste cose deggionsi far bollire insieme, e levarne tutta la sporcheria: quando

(1) Nel testo *ad pristinum modum perveniat:* oscuro, se dinota « lo stato primiero, » a cui sia ricondotta l'acqua già guasta; più oscuro, se indica « la misura di prima, » alla quale siasi rimessa l'acqua dopo lo svaporamento di cinque anni al sole, benchè in vasi chiusi. Nè l'un nè l'altro di questi due ritorni dell'acqua potendosi attendere, convien dire che sia o viziato il testo, o recondito alla nostra fisica il senso.

poi la cottura sia raffreddata, quanto fluido rimane, tanta dose allora metterne in un' anfora di mosto.

Chè se la tenuta è maremmana, l'acqua si dee pigliar d'alto mare, quando è più che mai quieto, e si tacciono i venti: farla bollire, che resti un terzo, ed aggiunger, se piacerà, alcune di quelle droghe, che sopra ho rapportate, acciocchè sia più odoroso il governo del vino. Prima per altro di levar dalla vasca il mosto, affumica i vasi con rosmarino, o con alloro, o con mirto, ed empili copiosamente, sicchè il vino ben si purghi nel fermentare; poi soffrega con pine i vasi. Quel vino che vorrai più dolce, dovrai conciarlo un giorno dopo d'averlo levato; quello, che più austero, cinque dì appresso; indi riempiere ed impiastrar i vasi. Taluni altresì ne' carratelli affumati pongono prima la concia, e poi v'infondono il vino.

CAPO XXVI.

Per impedire l'acidezza nel vino.

In una tenuta, dove il vino è solito inacidire, convien dar opera, che, raccolta e pigiata l'uva, innanzi che le vinacce da' torchi si spremano, tu versi il mosto in una caldaja, e vi aggiunga una decima parte d'acqua dolce di pozzo della stessa tenuta, e faccia bollir fin tanto che l'acqua aggiunta sia consumata. Quando poi raffreddò, versalo ne' vasi, coprilo, ed impiastralo: così durerà per più lungo tempo, nè ci sarà scapito alcuno. Meglio è l'aggiunger acqua vecchia, per più anni serbata, ed assai meglio non aggiungere niente d'acqua:

far bollire il mosto, sicchè ne scemi una decima parte, e freddo trasporlo ne' vasi, meschiando a sette sestieri una foglietta di gesso, dacchè la cottura sarà raffreddata. Il restante mosto, che sarà spremuto dalle vinacce, più presto che puoi lo consuma o vendi.

CAPO XXVII.

Vino dolce.

In questa maniera vuolsi far dolce il vino: Ricogli i grappoli: per tre giorni stendigli al sole: nel quarto giorno sul mezzodì pigia i grappoli caldi: leva la colatura del mosto, cioè quello che sarà corso nella vasca innanzi di siringer col torchio: poichè avrà fermentato, a cinquanta sestieri aggiungi non più d'un'oncia di ghiaggiuolo ben pesto: depurato dalle fecce il vino, travasalo. Sarà vino soave, robusto, salubre al corpo.

CAPO XXVIII.

Governo del vino in più modi.

Altre qualità di conce attissime a condimento e fermezza del vino, farai così: Pesta ghiaggiuolo bianchissimo: ammolla fien greco nel vino vecchio, poi mettilo al sole, o nel forno ad inaridire: indi minutissimamente lo macina; più, rimescola insieme le sostanze odorose tritate, cioè: Di ghiaggiuolo stacciato cinque once ed un terzo; di fien greco cinque once ed un terzo; di scheno cinque

once: quindi in ogni carratello di sette anfore metti un'oncia ed otto scropoli di questo governo: se il mosto sarà di luoghi paludosi, aggiungi tre fogliette di gesso per carratello; se di vigne novelle, un sestiere; se di vecchie e di luoghi asciutti, una foglietta per ciascheduno. Tre giorni dopo la pigiatura, infondi la concia; ma prima trasponi un po' di mosto da un carratello in un altro, sicchè nel metterla entro non sorbolla insieme, nè sgorghi. Apprestato poi, come sopra, il gesso e la concia, meschiane in un mastelletto quel tanto che ad ogni carratello farà mestieri, e stempera questo governo con mosto, e insieme ponilo ne' carratelli e frammischialo: quando avrà fermentato, subito li riempi, ed impiastra. Qualsisia vino che avrai conciato, non voler tramutarlo subito, ma lascialo schiarir nelle botti: poi quando da esse, o da' carratelli vorrai trarlo fuori, in primavera, al fiorir delle rose, depurato e limpidissimo lo trasponi in vasi ben impeciati e netti. Se vorrai serbarlo che venga vecchio, in un barile di due urne aggiungi un sestiere del miglior vino, o tre sestieri di buona fondata nuova; o, se avrai vasi, de' quali recentemente sia stato levato il vino, imbottalo in quelli. Facendo alcuna di queste cose, avrai molto migliore e più vigoroso il vino: e se aggiungerai buoni odori, ne impedirai ogni odore e sapor cattivo; perciocchè non c' è cosa, la quale attragga l'odor estranio più prontamente del vino.

CAPO XXIX.

Per conservare il mosto dolce.

Acciocchè il mosto sempre mantengasi dolce, come se fosse nuovo, fa in questa guisa: Innanzi di sottopor le vinacce al torchio, levando della vasca il mosto affatto recente, mettilo in un fiasco nuovo, ed impiastralo, e l'impecia con diligenza, sicchè acqua non possa punto entrarvi: poscia in una peschiera d'acqua fredda e dolce affonda tutto il fiasco per modo, che nessuna parte ne sporga: indi, passati quaranta giorni, trannelo fuori. Così per un anno resterà il mosto dolce (1).

CAPO XXX.

Cura del vino imbottato.

Da quando avrai la prima volta coperchiate le botti, sin all'equinozio di primavera, è bastante ogni trentasei giorni governare il vino; dopo l'equinozio di primavera, ogni diciotto giorni; o, se comincierà il vino a fiorire, sarà d'uopo governarlo più spesso, acciocchè il fiore non vada al fondo, nè guasti il sapore. Quanto sarà maggiore il caldo, tanto bisogna più spesso dar governo e fresco e ventilazione al vino; perciocchè tanto durerà buono

(1) Può sembrar difficile che la fermentazione, impedita col bagno freddo, non si desti quando sarà cambiato l'ambiente, e non faccia di quel mosto un vino simile agli altri.

quanto sarà ben freddo (1). Ciascuna volta, che si governerà il vino, sempre bisognerà soffregar con pine gli orli, o il collo alle botti. Se ci saranno de' vini aspri, o men buoni per difetto della tenuta o per la stagione, prendi fondata di buon vino, e fanne de' pani, e seccagli al sole, e nel fuoco li cuoci: poi pestagli, ed in ogni anfora ne caccia tre once, ed impiastra: diverrà buono.

CAPO XXXI.

Per sanar vino infetto.

Se nel mosto sarà caduto e morto qualche animale, come biscia, o topo, o sorcio, perchè non faccia il vino di mal odore, il corpo tal quale si sarà rinvenuto, s' abbruci sul fuoco, e la sua cenere fredda s' infonda nel vaso, in cui era caduto, e con una mestola di legno diguazzisi. Ciò varrà per rimedio (1).

CAPO XXXII.

Vino col marrobbio.

Credono molti che il vino col marrobbio giovi per ogni malattia d' intestini, e per la tosse princi-

---

(1) Accordi chi può questo passo con ciò che s'è rapportato nella Nota (4) al Capo XVIII di questo Libro, e con quello altresì, che s' è detto nella Nota (8) al Capo VI, del Libro I.

(1) Varrà, com' io credo, nè più nè meno che se fosse altra cenere d' animaletto bruciato.

palmente. Quando vendemmierai, raccogli gambi teneri di marrobbio, singolarmente da luoghi incolti e magri; e seccagli al sole. Fanne poi fascetti, e gli annoda con legaccioli di palma o di giunco, e mettili nel carratello, facendone restar fuori il legame. Per dugento sestieri di mosto dolce, poni otto libbre di marrobbio a bollir col mosto; poi cavane il marrobbio, e, purgato il vino, impiastra con diligenza.

CAPO XXXIII.

Vino colla squilla.

Il vino colla squilla, per digerire, per ristorar il corpo, ed anche per la tosse vecchia, e per lo stomaco, si deve in questo modo conciare. Primieramente quaranta giorni avanti che vorrai far la vendemmia, raccogli la squilla, e tagliala sottilissima come la radice del rafano, ed appendi le fette ad asciugarsi nell' ombra: quando saranno risecche, in quarantotto sestieri di mosto Amineo metti una libbra di squilla secca, e lasciala trenta giorni: poi tralla fuori, depura il vino, ed allogalo in buoni fiaschi. Altri scrivono, che in quarantotto sestieri di mosto dee mettersi una libbra e tre once di squilla secca: il che io pure non disapprovo.

CAPO XXXIV.

Aceto colla squilla; intingolo acido.

In due urne d'aceto pongono la quantità che sopra ho detto di squilla, e lascianla quaranta giorni coloro che vogliono far aceto squillitico. Per intingoli acidi: A tre anfore di mosto aggiungesi un congio d'aceto forte, o, se non è forte, il doppio; e in una pentola capace di tre anfore (1) si fa bollire, sicchè ne resti un palmo, cioè la quarta parte: o, se il mosto non è dolce, la terza. Si schiumi; ma il mosto sia della colatura, e limpido.

CAPO XXXV.

Vino coll' assenzio, o con altre erbe.

Il vino coll' assenzio, coll' isopo, coll' abrotano, col timo, col finocchio, col puleggio, si deve conciar così: Fa bollire una libbra d'assenzio pontico in quattro sestieri di mosto, finchè ne resti uno: raffreddato questo, mettilo in un'urna di mosto Amineo, e fa lo stesso delle altre cose che sono scritte di sopra. Si può far anche bollire tre libbre di puleggio secco in un congio di mosto, finchè la terza parte rimangane; e quando sarà raffreddato il fluido, trattone il puleggio, metterlo in un'urna di mosto; e quello poscia nel verno acconciamente dassi a co-

(1) O anzi di quattro; il che più conforme al senso parve giustamente all' Orsini, approvato da Schneider.

loro che patiscon di tosse: la qualità del vino chiamasi *puleggiato*.

CAPO XXXVI.

Concia di rosmarino.

Mosto *torticcio* è quello, che, dopo la prima stretta delle vinacce, tagliata intorno la massa, si spreme. Tal mosto caccerai dentro un fiasco nuovo, e lo riempierai sino in cima. Indi ci porrai ramicelli di rosmarino secco legati con lino, e per sette giorni li lascierai fermentar insieme; poscia trarrai fuori il fascetto de' ramicelli, e, depurato il vino con diligenza, impiastrerai con gesso il vaso. Basterà per altro in due urne di mosto porre una libbra e mezzo di rosmarino. Di questo vino, dopo due mesi, potrai valerti a rimedio (1).

CAPO XXXVII.

Far vino simile al Greco.

Ricogli uve primaticce affatto mature, e seccale per tre giorni al sole: nel quarto pigiale, e il mosto, nel quale niente sia di torticcio, caccia nel carratello. e procura con diligenza, che quando abbia fermentato, sien depurate le fecce: poi nel quinto giorno, dacchè avrai purgato il mosto, in quaran-

(1) Cioè per concia di vino, come qui spiega Schneider sulle tracce di Catone e di Plinio.

tanove (1) sestieri di quello, mettine due di sale cotto e stacciato, o per lo meno un sestiere. Alcuni vi meschiano ancora un sestier di defruto, ed altri anche due, se stimano esser il vino di qualità poco soda.

CAPO XXXVIII.

Vino col mirto.

Per dissenteria, diarrea, debolezza di stomaco, fa il vino col mirto in questa maniera: Due sono le razze del mirto: la nera e la bianca. Le bacche della nera, quando sono mature, si colgono, se ne cavano i semi, ed esse, prive di quelli, seccansi al sole, ed in una pentola di terra cotta ripongonsi in luogo asciutto; indi nella vendemmia da un vecchio albereto, o, se questo manca, dalle vigne Aminee più vecchie colgonsi ben mature le uve sotto il sol caldo: il loro mosto si mette in un carratello, e subito nel primo giorno, anzichè fermenti, le bacche di mirto, ch'erano poste da parte, si tritano con diligenza, e di esse tritate si pesano tante libbre, quante anfore son da conciare: poi da quel carratello, cui siamo per dare il governo, prendesi un poco di mosto, e se ne spruzza, come farina, quel tutto che delle bacche s'è pesto e pesato. Di questo poi si fanno molti pastelli, e quindi pe' lati del carratello nel mosto si calano in guisa, che una focacciuola sopra

(1) O anzi in quarantotto, equivalenti ad un' anfora, come dubitò Gesner, e come si legge in una variante.

l'altra non giunga. Quando poi due volte ha fermentato il mosto (1), e due fu regolato, nuovamente nel modo stesso un peso di bacche uguale a quello che sopra ho detto, si trita; nè già, come prima, se ne fanno pastelli, ma dal carratello medesimo prendesi del mosto in un mastelletto, e frammischiasi colla quantità sopraddetta di bacche pestate, sicchè vengane come una broda spessa; e fattane la mistura. si confonde nel carratello stesso, e con una mestola di legno diguazzasi. Nove giorni poi, dacchè ciò s'è fatto, si purga il vino, e con iscopette di mirto secco (2) soffregasi il carratello, e sopra ci si mette il coperchio (3) affinchè niente vi caggia dentro. Ciò fatto, ancora dopo sette giorni si purga il vino. e si versa in anfore ben impeciate e di buon odore: ma conviene aver cura che quando il versi, limpido e senza feccia lo versi.

Altro vino col mirto acconcia in tal guisa: Fa bollir miele Attico per tre volte, ed altrettante dischiumalo; o, se miele Attico non avessi, fa scelta del miele miglior che puoi, e dischiumalo quattro volte o cinque: perciocchè quanto è inferiore. tanto ha più sporcheria: quando sarà poi raffreddato il mele. scegli le più mature bacche del mirto di schiatta bianca, e schiacciale bene in tal modo, che non triti le interne semenze: indi racchiuse in un

---

(1) Queste *due volte* mi danno anche qui sentore d'una svinatura nel corso della più viva fermentazione, forse per interromperla, forse per separar il mosto dalla prima fondata.

(2) Qui Schneider intende un mirto salvatico, o rusco.

(3) Si faceva dunque tutta la fermentazione del mosto, anche senza vinacce, lasciando scoperto il vaso?

sacchetto di lino, spremile; e sei sestieri del loro sugo meschia con un un sestier di miele bollito, e versatolo in un fiaschetto, impiastra. Ma ciò nel mese di dicembre si dovrà fare, al qual tempo le granella del mirto sono comunemente mature; e ci vorrà l'avvertenza, che prima di raccoglier le bacche, se sia possibile, per sette, o altrimenti non meno che per tre giorni, sia stato sereno, o di certo non sia piovuto; e convien guardarsi dal coglierle rugiadose.

Molti raccolgono le bacche del mirto, sien nere o bianche, quando già sono fatte mature; e poichè distese all'ombra per due ore le hanno un poco asciugate, le rompono in tal maniera, che, per quanto si può, le interne semenze rimangano intere; poi per un sacchetto di lino spremono quel tritume, e con un colatojo di giunco feltratone il sugo, senza meschiarvi miele, nè altro, l'allogano in fiaschetti ben impeciati. Questo licore non è di tanta durata; ma finchè senza patire si serba, è più giovevole alla salute che l'altra composizione di mirto.

Alcuni ci sono, che questo medesimo sugo spremuto, se ne hanno abbondanza considerevole, fanno bollire, sicchè resti un terzo; e raffreddato, il chiudono in fiaschetti impeciati. Così apprestato, dura più lungo tempo; ma anche non bollito potrà conservarsi due anni senza patire, se l'avrai fatto con nettezza e con diligenza.

CAPO XXXIX.

Vino di uve appassite, o passo.

Ottimo vino d'uve appassite insegna Magone a fare, com' io pur feci, nel modo che segue: Ricoglier uva primaticcia ben matura, gettar i grani muffati, o magagnati; piantar di quattro piedi in quattro, e con pertiche aggiogar insieme o forche, o pali per sostegno di canne; sovrappor indi le canne, e stender i grappoli al sole, e di notte coprirgli acciocchè non prendano la rugiada (1): quando saranno poi secchi, staccarne i grani, e cacciargli in una botte o in un carratello, ed aggiungervi del mosto più prelibato, sicchè stien sommersi i grani: nel sesto giorno, allorchè saranno inzuppati e pieni, adunargli in un canestro, stringerli col torchio, e levarne il licore; indi pigiar le vinacce, aggiungendo mosto freschissimo, che tratto sia d'altre uve per tre dì soleggiate; poi rimescolare, e stropicciata la pigiatura, metterla sotto al torchio, e il secondario licore subito rinchiuder in vasi impiastrati, acciocchè non facciasi troppo austero: passati poi venti giorni o trenta, dacchè avrà fermentato, versarlo schiarito in altri vasi, e tosto ingessarne, e ravvoglier con pelle i coperchi.

Se vuoi far vino passo delle uve Apiane (2), coglile intatte, purgale de' grani guasti, e li scevera,

(1) Veggansi in questo Libro al Capo XV, le Note (1, 2).

(2) Credute le moscadelle, come s'è detto al Lib. III, Capo II, Nota (3).

poi le appendi a pertiche, e fa che queste sien di continuo nel sole. Quando i grani saranno bastevolmente aggrinzati, levagli, e senza raspi gettagli in una botte, e ben li pigia co' piedi. Fattone un suolo, spruzzavi sopra del vino vecchio; poi sopra pigiane un altro suolo, e spruzzavi parimente vino: pigia così anche il terzo, e versatovi il vino, lascia, che per cinque dì soprannuoti: appresso pigia co' piedi, ed in un canestro nuovo stringi le uve.

Apparecchiano taluni a quest' uopo l'acqua piovana vecchia, e la fanno bollire tanto, che resti un terzo; poi, come hanno appassite le uve nel modo, che sopra è scritto, in vece del vino aggiungono l'acqua bollita, e mettono similmente in pratica le altre cose. Dove le legne abbondano, questa spesa è da nulla, e il vino passo riesce ancor più dolce da bere che gli altri delle qualità sopraddette.

CAPO XL.

Acquerello.

Ottimo acquerello si fa così: Del mosto che avrai spremuto in un giorno, fa conto quante metrete formino la decima parte; ed altrettante metrete d' acqua dolce metti nelle vinacce, ma donde sarà stato cavato il mosto di quella sola giornata. Quivi anche aduna le schiume del mosto cotto (1), e la fondata della vasca; rimescola insieme, e lascia quel tritume ad ammollarsi una

(1) *Defruti sive Sapae.*

notte. Il dì vegnente pigia co' piedi, e sottoponi la mescolanza al torchio: ciò poi che ne sgorgherà, riponi in botti o in fiaschi, e tura quando avrà fermentato: ma in fiaschi si serba più acconciamente. Marco Columella faceva questo vinello con acqua vecchia, e talvolta più di due anni lo conservava sano.

CAPO XLI.

Vino melato.

Ottimo vino melato fa in questo modo: Leva subito dalla vasca il mosto di colatura, quello cioè, che sarà stillato avanti di pigiar troppo l' uva. Ma prendila d'albereto, e colta in un giorno asciutto. In un' urna di mosto porrai dieci libbre del miglior mele, e rimeschiato con diligenza lo riporrai in un fiasco, il quale ingesserai tosto, e farai metterlo sopra il solajo. Se di più vorrai farne, aggiungerai con la proporzione anzidetta il mele. Dopo trentun dì, bisognerà aprire il fiasco, e, versando il vino schiarito in un altro vaso, intriderlo, e riporlo ad affumicarsi.

CAPO XLII.

Confezione di frutte.

Maniera di comporre un medicamento per la dissenteria, il quale chiamasi *confezione di frutte*: In un laveggio nuovo di terra, o di stagno, si cuoce un'urna di mosto Amineo d' albereto, con

venti cotogne grandi, spurgate, e circa tre sestieri di melagrane dolci intere, che si chiamano Puniche, e di sorbe non maturissime, spaccate, trattine i semi. Queste cose si fanno bollire fin tanto che le frutte stemprinsi tutte insieme col mosto; e siavi un garzone, il quale con una spatola di legno, o con una canna, rimescoli le frutte acciocchè non possano bruciarsi. Quando saranno poi talmente bollite, che non molto fluido rimanga, si raffreddano, e si colano; e quelle che restarono addietro sul colatojo, con diligenza si tritano e schiacciano; indi nuovamente nel loro fluido a fuoco lento di carboni, affinchè non s'abbrucino, si fanno bollire, finchè si condensino a guisa d'una fondata. Ma prima di levar dal fuoco il medicamento, tre fogliette di Rus Siriaco (1) pesto e stacciato si aggiungono al composto, e con una spatola di legno si meschiano, per incorporarle col rimanente. Raffreddato poscia il medicamento, si versa in un vaso nuovo di terra impeciato; e ingessato questo, si appende in alto perchè non prenda la muffa (2).

CAPO XLIII.

Composta di formaggio.

Acconceremo il formaggio così: Fa in pezzi grandi il formaggio pecorino secco dell'anno trascorso, ed allogali in vaso impeciato: riempilo poi

(1) *Rhus coriaria* di Linnéo, come Schneider afferma.

(2) Non saprei qual medico d'oggidì, tranne i casi più disperati, fosse per ordinare un tal astringente.

di mosto d'ottima qualità, sicchè il fluido venga sopra, ed abbondi alquanto più del formaggio: perciocchè s' inzuppa egli, e se il mosto sempre non soprannuota, si guasta. Empiuto pertanto il vaso, tosto l'ingesserai: passati poi venti giorni, potrai aprirlo, ed usar il formaggio, facendogli qual condimento vorrai; ed anche da sè solo non è spiacevole.

CAPO XLIV.

Per conservar le uve in diversi modi.

Per aver le uve che durino fresche un anno, le conserveremo in questa maniera: Recisi dalla vite i grappoli *bumasti*, o *duracini*, o *porporini*, intridi subito i loro picciuoli con pece dura; indi riempi un catino di terra nuovo, con paglie più che mai secche e vagliate, affinchè sien prive di polvere: e mettivi sopra i grappoli. Poi con altro catino copri, ed attorno impiatra di fango con paglie frammisto, e quindi in un solajo asciuttissimo raunati i catini, coprili di paglie secche. Per altro si può qualunque uva serbar senza offesa, qualor dalla vite sia tolta in calar di Luna (1), a cielo sereno, dopo la quarta ora, quando è già soleggiata, nè punto ha di rugiada. Ma nel vicino sentiere facciasi fuoco, affinchè la pece, in cui tuffar subito i picciuoli de' grappoli, sia bogliente.

Altra maniera: In una botte ben impeciata metti

(1) Io anzi temerei che le uve colte a calar di Luna dovessero avvizzire.

un' anfora di defruto; poi caccia de' bastoni a traverso, in guisa che non lo tocchino: sopra essi poni de' piatti nuovi di terra, e in quelli distendi i grappoli, sicchè non si tocchino in fra di loro: poi metti sui piatti i coperchj, e gl' intridi. Poscia un secondo suolo, ed un terzo, e sino a che la grandezza della botte comporta, in simil guisa formane per di sopra, ed alloga nel modo stesso i grappoli. Poi col defruto intridi abbondevolmente il coperchio della botte impeciato, e così assestato, lo tura con cenere.

Alcuni, posto nella botte il defruto, si contentano di cacciar i legni a traverso, ed a questi appender i grappoli in guisa, che non tocchino il defruto; e sovrapposto quindi il coperchio, impiastrarlo. Altri, colte le uve, siccome di sopra ho detto, seccano al sole de' botticelli nuovi non impeciati, poi rinfrescatigli all' ombra, ci mettono crusche d' orzo, e sopra di quelle i grappoli con tale avvertenza, che l' un dall' altro non sia premuto; poi ci versano crusche della qualità stessa, ed allogano in pari modo un altro suolo di grappoli, e così proseguono fin a riempier il botticello alternatamente di crusche, e di grappoli: posti quindi sopra i coperchi, gl' intridono, ed in un solajo asciuttissimo e freschissimo ripongon le uve. Taluni alla stessa foggia le conservano fresche con arida segatura di pioppo, o d' abete. Alcuni, staccati i grappoli dalle viti non molto maturi, con fior di gesso li coprono. Altri, colta l' uva, ne recidono colle forfici i grani magagnati, s' ella ne ha, ed appendonla nel granajo, dove le sta sotto il frumento. Ma cotal foggia fa i grani vizzi, e quasi altrettanto dolci che l' uva passa. Marco Columella mio zio, della creta con cui

si fanno i fiaschi, ordinava che si facessero vasi larghi a guisa di piatti, e che dentro e fuori fossero densamente impeciati; allestiti i quali, allor facea coglier grappoli *porporini*, *bumasti*, *Numisiani*, *duracini*, e tuffati subito nella pece bogliente i loro picciuoli, allogar separatamente ciascuna spezie ne' detti vasi per modo, che i grappoli tra loro non si toccassero; poi sovrapporre i coperchj, ed intriderli copiosamente di gesso; indi, ciò fatto, con dura pece squagliata al fuoco, talmente impiastrarli, che nessuna umidità potesse averci passaggio; ed affondar poscia i vasi del tutto in acqua di fontana o cisterna, con sovrapposti pesi, nè lasciarne sporgere alcuna parte. Così ottimamente si serba l'uva; com'è però tolta fuori, se nel giorno stesso non consumasi, inacidisce. Ma non c'è più sicuro mezzo che far vasi di terra, ciascun de' quali comodamente contenga un grappolo. Essi deggiono aver quattro prese, con cui, legati alla vite, ne pendano, e i lor coperchi vogliono esser fatti in tal guisa, che sieu divisi per mezzo, sicchè, quando i vasi appesi abbian ricevuto ciascuno un grappolo, le due parti del coperchio dall'un lato e dall'altro applicate combacino, e copran le uve. Questi vasi e coperchi dovranno essere fuori e dentro con ogni diligenza impeciati. Quando poi conterranno le uve, converrà impiastrarli copiosamente di fango legato con paglie; ma i grappoli penzolanti dalla vite dovranno allogarsi nel vaso in tal foggia, che nol tocchino d' alcuna parte. La stagione poi da rinchiudergli suol esser quella, in cui, tuttavia durando il seccore, e il cielo sereno, le granella delle uve son grosse e vuje. Generalmente, e principalmente diamo per

Digitized by Google

regola, che in un luogo stesso non si ripongano mele ed uve, nè anche dappresso, donde alle uve possa giungere l'odor delle mele; perciocchè tali esalazioni prontamente guastano le granella. Per altro que' modi che abbiam rapportati, di conservar le frutta, non sono tutti confacevoli ad ogni contrada; ma, secondo la condizione de' luoghi, e la natura delle uve, altri ad altre convengono.

CAPO XLV.

Delle uve da pentola.

Gli antichi per lo più chiudevano in vasi le uve *sircitule*, *venucule*, *aminee* maggiori, *gallicane*, e quali altre avevano più grandi gli acini, e duri, e radi; ma in presente d'intorno a Roma sono per quest' uso le *numisiane* maggiormente approvate. Queste a ciel sereno, quando già il sole dissipò la rugiada, alle ore quattro o cinque, purchè sia in decrescere e sotterra la Luna (1), mediocremente mature, con ogni accuratezza si colgono: impeciansi tosto i loro picciuoli; poi sovra graticci si pongono i grappoli per tal modo, che non si cozzino l'uno l'altro. Si portano finalmente al coperto, e i grani muffati o magagnati si recidono colle forfici; e quando sono un po' rinfrescati i grappoli all'ombra, tre o quattro per ogni pentola, secondo la loro capacità, si pongono dentro, e i coperchi diligentemente si turano colla pece, sicchè non diano passaggio all'umidità; indi la

(1) Condizione che non doveasi omettere.

massa delle vinacce ben dal torchio spremuta dirompesi, e separati mezzanamente i raspi, il tritume de' gusci disciolto stendesi in una botte sul fondo e le pentole in giù rivolte si allogano in tal distanza fra loro, che tra mezzo vi si possano calcar le vinacce; le quali, allorchè diligentemente assettate formarono il primo suolo, altre pentole allogansi nel modo stesso, e compiono il suolo secondo. Poscia nelle botti per simil guisa le pentole si ammonticchiano, e si calcano tra mezzo fitte; indi sin all'orlo supremo si condensano le vinacce, e subito sovrapposto il coperchio, con cenere a foggia di gesso impastata s'intride la botte. Ma chi ha da comprar i vasi, sarà da avvertire, ch'ei non compri pentole succianti, o mal cotte; perciocchè queste qualità entrambe, lasciando passar l'umidezza, corrompono l'uve: ed anche sarà d'uopo, allorchè traggonsi fuori per l'uso le pentole, cavarne ciascun suolo intero; conciossiachè le vinacce assettate, se furono mosse una volta, inacidiscono prontamente, e corrompono l'uve (2).

CAPO XLVI.

Come si conservino fresche le melagrane.

Dietro alla vendemmia vengono le conserve de' prodotti autunnali, che ancor esse a più parti chiamano le cure della castalda. Nè ignoro, assaissime

(2) Dunque a che giovano le vinacce, e perchè non s'impediste il trapelar dell'aria con altro corpo asciutto, p. e. con segatura di legno, con crusca, ecc?

cose non esser in questo Libro raccolte; delle quali con somma diligenza trattò Cajo Mazio. Suo intendimento fu d'imbandir mense urbane; e lauti conviti; e pubblicò tre Libri, a' quali diede i titoli del del *Cuoco*, del *Salumiere*, del *Confettiere*. Ma noi siamo contenti di quelle cose che agevolmente, e con una spesa non grande il semplice contadino può procacciarsi: quali principalmente sono, d'ogni sorta le mele:

Taluni per cominciar dalle melagrane, attorcigliano i lor picciuoli, come stanno sull'albero, acciocchè elle non si rompano per le piogge, e spaccate non vadano a male; poi leganle a' rami più grandi, sicchè rimangano ferme, e con reti di spartéa rinchiudono l'albero, affinchè da corvi, o cornacchie, o altri uccelli non sieno squarciate le frutta. Alcuni alle melagrane penzolanti adattano vaselli di terra, ed intrisi di fango legato con paglie li lasciano attaccati agli alberi: altri ad una ad una, con fieno o stoppia, le involgono, e di più le impiastrano densamente di fango con paglie; indi leganle a' rami maggiori, acciocchè, siccome dissi, non sieno smosse dal vento. Ma tutte queste cose che ho detto, eseguir si deggiono a ciel sereno, e senza rugiada; sebbene, o non sono da fare, perchè offendonsi gli arboscelli, o certo non da praticare ogni anno, specialmente perchè le medesime frutta, spiccate altresì dagli alberi, possono serbarsi sane. Conciossiachè anche al coperto, in luogo asciuttissimo, si fanno fosse piccole di tre piedi, nelle quali riposta alquanta terra minuta, vi si piantano ramicelli di sambuco; poi a ciel sereno le melagrane si colgono co' lor picciuoli, e questi inserisconsi ne' sambuchi, de' quali

la midolla è sì aperta ed ampia, che facilmente gli accoglie. Ma dovrassi aver cura, che non meno di quattro dita sien alte da terra le frutte, e che tra sè non si tocchino; poi alla fatta formella si sovrappone un coperchio, e attorno s' impiastra di fango con paglie, e sopra vi si ammonta la terra, che s' era scavata. Anche in una botte la stessa cosa può farsi, o sia che alcun voglia sino alla metà del vaso metter terra disciolta, o, come più ad altri piace, sabbia di fiume, e nel detto modo far le restanti cose. Veramente prescrive il Cartaginese Magone, che assai riscaldisi acqua di mare, e che le melagrane, legate con lino, o spartéa, vi si calino dentro un poco, finchè si scolorino, e tolte fuori si secchino per tre giorni al sole; poscia in luogo freddo si appendano, e quando viene il bisogno, per una notte e nel dì vegnente sino a quell' ora, in cui si avrà da usarne, si ammollino in fredda acqua dolce. Ma egli pur insegna, che con creta da vasaj ben rimescolata, le melagrane colte di fresco s' impiastrino densamente, e quando è seccata l' argilla, si appendano in luogo freddo; poi, quando viene il bisogno, si calino nell' acqua, e si disciolga la creta. Questo modo conserva la melagrana come se fosse freschissima. Ordina lo stesso Magone, che in un orcio nuovo di terra cotta stendansi al fondo segature di pioppo, o d' elce, allogando le melagrane in guisa, che tra esse possano calcarsi le segature (1); poi, fatto il primo suolo, stender altre se-

(1) Il contesto fa qui travedere un error di lezione, per toglier il quale, e far chiaro il discorso, convien discostarsi un poco dalla fedeltà letterale nel volgarizzarlo, come ho inteso di fare.

gature, e metter similmente le melagrane, finchè s'empia l'orcio, e, quando sarà pieno, sovrapporre il coperchio, ed impiastrar diligentemente con denso fango. Ma ogni frutto che si ripone per lungo tempo, deve co' suoi picciuoli esser colto, e, qualor si possa fare senza danno dell' albero, anche coi ramicelli, perchè ciò assai giova a durare. Molti spiccano co' suoi ramicelli dalla pianta le melagrane, e, diligentemente coperte con creta da vasai, le seccano al sole; indi se la creta screpolò in qualche parte, di fango l'intridono, e disseccate le appendono in luogo fresco.

CAPO XLVII.

Per conservare le cotogne, ed altre frutta fresche.

Nel modo stesso che le melagrane, alcuni entro fosse o botti serbano le cotogne: taluni in foglie di fico le legano, poscia impastano creta da vasai con morchia, e ne intridon le frutta, che diseccate ripongono sopra un solajo in luogo fresco ed asciutto. Alcuni entro piatti nuovi con secco gesso le coprono, di modo che le une non tocchino l'altre. Noi per altro non abbiam fatto più sicura, nè miglior prova di questa: che le cotogne maturissime, sane, senza magagna sien colte a cielo sereno, a scemar di Luna (1), ed in un fiasco nuovo di larghissima imboccatura, forbite della peluria che hanno d'attorno, leggermente e comodamente si alloghino

(1) Notate bene.

in guisa, che non possano cozzarsi; quando poi sono acconciate sin alla gola del vaso, con fuscelli di vinchi a traverso si fermino, affinchè, un po' ristrette, non possano le cotogne, quando vi sarà messo un fluido, innalzarsi: poi d'ottimo e limpidissimo miele riempiasi il vaso fin alla sommità, sicchè sieno sommerse le frutta. Questo modo non solamente le conserva, ma eziandio somministra un licore di sapor melato, che senza danno può darsi tra mezzo il cibo a' febbricitanti, e che chiamasi *miele di frutta*. Ma convien guardarsi dal metter nel miele in conserva le cotogne immature; perciocchè colte crude s' indurano sì fattamente, che a nulla vagliono. Lo spartirle poi, come fanno molti, con un coltello di osso, e cavarne i semi, per l'opinione, che guastino essi le frutta, è mestier inutile; anzi il modo, che ho testè insegnato, è talmente sicuro, che, quantunque ci sia il vermicciuolo, non più oltre si corrompono le cotogne, dacchè ricevettero il miele, tal essendo la natura di questo liquore, che raffrena la corruzione, e non permette che si dilati; per lo che ancora il corpo disanimato d'un uomo per anni moltissimi conserva incorrotto (2). Pertanto ancor d'altre schiatte possono in questo fluido serbarsi le mele, come le *ritonde*, le *sestiane*, le *nane*, le *Maziane*. Ma, perciocchè sembra che più dolci divengano, e non mantengano il proprio sapore così allogate nel miele, deggionsi apparecchiar a quest' uso

(2) Rimanga di ciò la fede presso l' Autore, almeno per gli *anni moltissimi*. Se per altro il vermicciuolo non fa maggior guasto nella cotogna immersa nel mele, può questo accadere per solo affogamento del medesimo animaluzzo.

cassette di faggio, o pur anche di tiglio, simili e un po' maggiori di quelle, in cui si rinchiudono i vestiti che adopransi fuor di casa: e si metton esse sopra un solajo freschissimo, ed asciuttissimo, dove nè giunga fumo, nè mal odore: stesa poi della carta sul fondo, le anzidette frutta per tal modo si allogano, che i loro fiorelli guardino in su, ed i picciuoli al basso, come ancor nacquero sulla pianta (3), e che tra loro l'una non tocchi l'altra. Ed anche vuolsi por mente, che ciascheduna schiatta sia nelle proprie cassette separatamente riposta; conciossiachè, quando schiatte diverse son chiuse insieme, discordano tra loro, e piu presto si guastano; per la qual cagione anche delle vigne di molte schiatte non è il vino sì fermo, come se puro *Amineo*, o *Apiano*, o anche *Fecciano* tu l'abbia imbottato. Ma quando le mele, siccome ho detto di sopra, saranno allogate con diligenza, si chiudano coi coperchi delle cassette, e di fango legato con paglia i coperchi s'impiastrino, affinchè l'aria non possa entrarvi. Alcuni, come d'altre schiatte già sopra dicemmo, frapponendo segature di pioppo, alcuni anche d'abete, serbano le stesse mele. Per altro queste frutta non già mature deggionsi cogliere, ma acerbissime.

(3) Anzi tutto al rovescio nacquero sul'a pianta; ed apparisce perciò in questo luogo la lezione alterata, forse col solo trasporre *sursum* e *deorsum*, o *flosculi* e *pediculi*.

CAPO XLVIII.

Composta di enula in più maniere.

La composta d'enula si farà in questo modo: Allorchè nel mese d'ottobre, quand' è maturissima la sua radice, l'avrai cavata di terra, con pezzuola ruvida, o panno irsuto, forbiscine tutta la sabbia che c'è attaccata, poi con taglientissimo coltelletto superfizialmente la raschia, e le radiche alquanto piene, secondo la lor grossezza, fendi in due parti o più, a lunghezza d'un dito; indi in un pajuolo di rame cuoci nell'aceto i pezzetti mediocremente, sicchè non restino mezzo crudi: ciò fatto, per tre giorni si secchino all'ombra, e poi si racchiudano in una pentola impeciata, aggiunto vino passo, o defruto che sopprannuoti; e, sovrapposto un riempimento di cunila, il vaso coperchiato ravvolgasi d'una pelle.

Altra composta d'enula: Raschiato che avrai le radici, falle come sopra in pezzetti, e per tre giorni o anche quattro seccagli all'ombra: secchi poi, cacciagli in vasi non impeciati, frapponendo cunila. Versavi una concia formata di sei parti d'aceto, una di sapa, con una foglietta di sale cotto. In questa concia stieno in molle i pezzetti, finchè quanto si possa il meno, sappian d'amaro: tolti poi fuori, nuovamente per cinque giorni si secchino all'ombra; poi nella pentola rimeschia una posatura di vino feccioso, e parimente, se lo hai, di vino melato, e per quanto è di ciascuno d'essi la quarta parte, defruto buono. Come saranno boglienti, mettivi i

pezzetti d'enula, e levali tosto dal fuoco, e con una mestola di legno diguazza fin tanto che si raffreddino compiutamente. Poi trasfondi in una pentola impeciata, chiudila col suo coperchio, e l'involgi in pelle.

Terza maniera di composta della stessa enula: Quando avrai con diligenza raschiate le radichette, tagliuzzale per minuto, e le ammolla in salamoja gagliarda, finchè perdano l'amarezza: poi versata fuori la salamoja, infrangi sorbe ottime e maturissime, cavatine i semi, e le meschia coll'enula; indi aggiungi o vin passo, o defruto della miglior qualità, e tura il vaso. Alcuni, dopo aver conciata l'enula, ed ammollata nella salamoja, la seccano, e la meschiano con cotogne tritate, che avean fatto bollir nel defruto o nel mele; poi ci versano sopra vin passo, o defruto, e, coperchiato il vaso, di pelle l'involgono.

CAPO XLIX.

Composte d'olive bianche (1).

Nel mese di settembre, o d'ottobre, finchè tuttora è il tempo della vendemmia, rompi acerba l'oliva *pausea*, ed ammollata un pochetto nell'acqua calda, la spremi; poi meschiata mediocremente con semi di finocchio e di lentisco, e con sale cotto, rinchiu-

---

(1) Cioè non per anco vaje, come tosto dal discorso apparisce; ma c'è per altro qualche schiatta d'olive, le quali fin all'ultima maturità restano-bianche cerate. Veggasi Bernard, *Mémoire sur l'olivier*.

dila in una pentola, e versavi mosto novissimo: indi sovrapposto un fascetto di finocchio verde, immergilo, acciocchè sien calcate le olive, e soprasti il fluido. Dell' oliva così conciata potresti usare nel terzo giorno.

Mentre romperai bianca la *pausea*, o l'*orchite*, o il *raggiuolo*, o la *regia*, di mano in mano, affinchè non si scolori, presto immergila in salamoja fredda; della quale come tu n'abbia in pronto, quanto sarà bastevole ad empiere un fiasco, stendivi sul fondo un fascetto di finocchio arido: abbi poscia in un orciuolo semi di finocchio verde, e di lentisco, spiccati e netti: cavata poi dalla salamoja l'oliva, spremila, e meschiata colle predette semenze, la metti nel vase: alla cui gola com'è pervenuta, sovrapponi fascetti di finocchio arido, e poi meschiate insieme due parti di mosto nuovo con una di salamoja gagliarda, versale dentro. Conciate in tal modo le olive, agevolmente ne userai tutto l'anno.

Non rompono taluni le olive, ma con aguzza canna le tagliano: il che veramente dà maggior briga; ma è meglio, essendo quest' oliva più bianca di quella, che nell' esser franta s' illividisce. Altri, sia che abbiano rotte, o tagliate le olive, meschianle con poco sale cotto, e coi semi anzidetti; poi c' infondono sapa, o vin passo, o melaggine, se ne hanno. In qual modo poi facciasi la melaggine, poco addietro in questo stesso Libro abbiamo insegnato. Le altre cose tutte si praticano similmente.

Oliva bianca in salamoja: Scegli, spiccate a mano, le olive *pausee*, o *regie*, senza macchia, bianchissime: poi steso finocchio arido sul fondo d' un fiasco, mettile dentro, frammischiando semi di lentisco,

e altresì di finocchio; e quando avrai empiuto il vaso fin alla gola, infondivi salamoja gagliarda; poi, fatto con foglie di canna il riempimento, calca l'oliva, sicchè resti sommersa inferiormente nel fluido; e versavi di nuovo salamoja gagliarda, finchè arrivi all' orlo supremo del fiasco. Ma poco è gradevole di per sè questa oliva; pur è assaissimo acconcia a que' condimenti, che per le più laute mense si apprestano, perciocchè al bisogno si trae fuori del fiasco, e schiacciata riceve qualunque concia si vuole. Molti per altro tagliuzzano, e meschiano colle olive schiacciate, porro tosareccio e ruta, con appio tenero e menta; poi aggiungono un po' d'aceto peverato, e un poco più di miele, o di vino melato; e spruzzano d' olio verde, coprendo poi con un fascetto di verde appio.

Coll' oliva in tal modo colta meschiano alcuni per ogni moggio tre fogliette di sale, ed aggiunti semi di lentisco, stesovi sotto finocchio, riempiono d' olive il fiasco sin alla gola, poi ci versano aceto non gagliardissimo; e quando hanno pressochè pareggiato il fiasco, con un riempimento di finocchio cacciano in giù le bacche, e di nuovo aggiungono aceto sin all' orlo supremo. Poscia nel quarantesimo giorno riversano tutto il fluido, e meschiano tre parti di sapa o defruto con una d'aceto; e riempiono il fiasco.

Lodasi anche quella composta, ch' è fatta stagionando la *pausea* bianca in salamoja gagliarda, e poi riversandone tutto il fluido, e riempiendo il fiasco d' una parte d' aceto meschiata con due di defruto. Col condimento medesimo si potrebbe altresì far composta della *regia*, o dell' *orchita*. Meschiano taluni una parte di salamoja con due d' aceto, e in

quel fluido fanno le olive *pausee* bagnajuole, delle quali come sono, se altri voglia valersi, abbastanza proveralle aggradevoli; benchè queste ancora, quando escono dalla salamoja, sien capevoli di qualsisia condimento.

Delle olive fosche (2): Quando già si scolorano le olive *pausee*, prima che diventino molli, si colgono col picciuolo, e serbansi nell' olio migliore. Questa concia sopra tutte fa sentir, anche dopo un anno, il fresco sapor delle ulive. Alcuni, anche tolte fuori dell' olio, spruzzandole di sale tritato, le pongono davanti per nuove.

C' è ancor un' altra qualità di composta, che nelle città Greche frequentemente costumasi, e chiamasi *epitiro* (3). Tosto che l' oliva *pausea*, o l' *orchita* perde il color bianco, e si fa gialliccia, in tempo sereno cogliesi a mano, e stendesi per un giorno sopra canne all' ombra: se alcuni picciuoli, e foglie, o fuscelli ci sono uniti, si scevrano. Il giorno dopo si crivella; e rinchiusa in una gabbia nuova mettesi sotto al torchio, e gagliardamente si stringe, affinchè trasudi qualunque poco ha di morchia. Talvolta poi lasciamo, che tutta la notte e il vegnente giorno, calcata dal peso la bacca, ne scoli per così dire l' umor sanioso; poi disunite le cortecciuole, la togliam fuori, e per ogni moggio d' oliva infondiamo

(2) Fin qui l' Autore, come Schneider osserva, parlò delle *bianche*, o totalmente acerbe. Or entra a parlar delle *fosche*, o vaje; passando poi a dire delle *annerite*, o mature nel seguente Capo; e delle *nere*, o maturissime, nell' altro posteriore.

(3) Questa voce può esser diversamente intesa: forse il più verisimile de' suoi significati è *polpa d' olive*.

un sestier di sale cotto e tritato; semi altresì di lentisco, e foglie di ruta e di finocchio, seccate all' ombra, e tagliuzzate minutamente, ci meschiamo in tal dose, che sembri bastevole, aspettando tre ore finchè l'oliva per qualche modo s'imbeva del sale; poi ci versiamo sopra olio di buon sapore, che ricopra l'oliva, e calchiamo abbasso un fascetto di finocchio secco, acciocchè soprannuoti il licore. Per tal composta s' apparecchiano vasi nuovi di terra non impeciati; e perchè non possano assorbir l'olio, a foggia delle metrete da olive, s'imbevono di gomma liquida, e si disseccano.

CAPO L.

Altre composte d'olive.

Ma vien appresso il freddo del verno; al qual tempo la ricolta delle olive, siccome la vendemmia, richiama l'attenzione della Castalda. In primo luogo adunque (poichè abbiam cominciato) daremo le regole per le composte delle olive; e tosto soggiungeremo la maniera d'apprestar l'olio. Le bacche d'olive *pausee*, o delle *orchite*, in alcuni paesi anche delle *Nevie*, s' apparechiano per imbandigione a' conviti. Queste pertanto, come già sieno annerite, nè però stramature ancora, in tempo sereno voglionsi spiccare a mano, e, colte, crivellarle, e sceverarne tutte quelle che sembreranno macchiate, o magagnate, o più piccole; indi per ogni moggio d'oliva mettervi tre fogliette di sale intero, e versarle in canestri di vinchi, sovrapponendo sale abbondante, sicchè copra l'oliva, ed in

tal modo per trenta giorni lasciar che trasudi, e distilli tutta la morchia; poi riversarle in una conca, e con una spugna netta forbirne il sale acciocchè non trapassi (1), quindi porle in un fiasco, e con sapa o defruto agguagliar il vaso, sovrapponendo un riempimento di finocchio secco, il quale abbassi le olive. Molti per altro meschiano tre parti di defruto, o di miele, ed una d'aceto: altri due parti, ed una d'aceto, e con quel fluido le conciano. Alcuni, colta l'oliva nera, colla stessa proporzione che sopra è detta, la salano, e l'allogano ne' canestri, con semenze di lentisco frammiste, avvicendando suoli d'olive e di sale fin alla sommità; indi, passati quaranta giorni, poichè l'oliva trasudò quanto ebbe di morchia, la riversano in una conca, e crivellata la separano dalle semenze di lentisco, e la forbiscono con una spugna, perchè niente ci resti di sale attaccato; poi la versano in un fiasco, aggiungendo defruto o sapa, o anche miele, se n' hanno abbondanza; e le altre cose fanno per somigliante modo.

(2) In ogni moggio d'oliva convien mettere un sestier di semenza matura d'anice e di lentisco, e di quella di finocchio tre ciotole, o, mancando questa, il finocchio medesimo, tagluzzato in tal dose, che sembri abbastanza: poi meschiar tre fogliette di sale cotto, ma non tritato, con ciascun moggio d'olive, e chiuderle quindi ne' fiaschi, e turar questi con fascetti di finocchio, e voltolargli ogni

---

(1) *Ne permanet* in vece di leggere *ne perveniat*, seguendo l'emendazione proposta da Schneider nel comentario.

(2) Qui alcuni codici premettono: *Oliva nera senza dolce.*

di per terra; poscia, ogni tre giorni o quattro, scolar tutta la morchia che sarà dentro. Dopo quaranta giorni riversarle in una conca, e sceverarle soltanto dal sale, non già forbendo le olive con una spugna, ma, così come saranno, trattine i pezzetti del sale più grosso (3), chiudansi nel fiasco; e sovrapposti i riempimenti, nella dispensa ripongansi ad uso.

(4) Togli fuor della salamoja l'oliva matura, stivata, e fatta bagnajuola: forbiscila colla spugna; poi con una canna verde squarciala in due o tre luoghi, e tienla tre dì nell'aceto: il quarto dì astergila colla spugna, e mettila in un orcio, o laveggio nuovo, stesovi appio e poca ruta sul fondo. Quando poi è pieno d'olive il vaso, colle coppe gettavi defruto sin alla bocca. Per quest'uopo cacciavi delle vettucce d'alloro, che abbassino le olive: dopo venti giorni le adopera.

CAPO LI.

Altra composta d'olive frante.

Maturissima si coglie l'oliva nera in tempo sereno: per un giorno sopra canne stendesi all'ombra, e sceverasi ogni grano, che abbia magagna. Anche se alcuni picciuoli eranci rimasi attaccati, si levano, e traggonsi le foglie e i fuscelli tutti che

---

(3) *Exempta maxima salis mica*, secondo che a Schneider ne' comentarj parve più confacente.

(4) Qui un codice premette: *Composta d'oliva Ciciliana fa in questo modo.*

ci sono frammisti. Nel giorno appresso crivellasi con diligenza, per separarne ogni sporcheria che dentro ci fosse; poi l'oliva non tritata si serra in una gabbia nuova, e si mette sotto del torchio, affinchè sia spremuta per tutta la notte. Il dì vegnente gettasi nelle mole nettissime, sospese in modo che il nocciolo non si rompa (1); e quando è ridotta in pasta, allor colle mani vi si meschia sale cotto e tritato, cogli altri condimenti secchi. Son essi pertanto: Carvi, comino, seme di finocchio, anice d' Egitto. Basterà poi aggiunger altrettante fogliette di sale quante moggia sono d'olive, e sopra versar olio, affinchè non si disecchi la pasta; e ciò dovrà farsi qualunque volta sembrerà che si asciughi. Nè v' ha dubbio che non sia d' ottimo gusto quella, ch' è fatta d'oliva *pausea*. Per altro il suo sapore di là da due mesi non si conserva perfetto. Sembra poi che a tal uopo sien più confacenti altre schiatte d'olive, come le *Licinie* e le *culminee*. Ma per questi usi è stimato principalmente l'ulivo Calabrese, che alcuni per la somiglianza chiamano *ulivastrello*.

---

(1) Il comentario più chiaro e il più certo a questo passo di Columella, è la Memoria del M. Grimaldi *Sulla economia olearia antica e moderna, e sull' antico frantojo da olio, trovato negli scavamenti di Stabia*, colle figure della doppia mola, e di tutto il corredo. *Napoli*, 1783.

CAPO LII.

Apparecchj e lavoro dell'olio.

La stagion delle olive per lo più è al mezzo quando comincia dicembre. Perciocchè innanzi al tempo, si fa l'olio acerbo chiamato *estivo*: circa questo mese l'olio *verde* si preme, e poscia il *maturo*. Ma far olio acerbo non è di vantaggio al padron di casa, perchè scarso è il prodotto; quando però l'olivo non sia per burrasche caduta in terra, e per bisogno raccolta, affinchè dagli animali domestici, o da' selvaggi, non sia consumata. Ma far olio di qualità verde, assaissimo torna conto, perciocchè e cola in sufficiente misura, e raddoppia quasi col prezzo la rendita del padrone. Se per altro gli uliveti son vasti, egli è giuocoforza che siane serbata una parte alle olive mature. Sebben poi anche il luogo, in cui s' ha da far l' olio, sia descritto nel primo Libro, tuttavia poche cose a questo proposito deggionsi ricordare, ch'erano da me state omesse. Un solajo, su cui portar l'oliva, è di necessità, benchè abbiamo la regola, che il ricolto di ciascun giorno sia posto subito sotto le mole ed il torchio. Ma perchè alle volte la quantità smodata d'olive soverchia le fatiche de' torchiatori, bisogna che siavi un magazzino pensile, su cui recare i ricolti; e deve quel tavolato somigliar un granajo, ed aver partimenti sì numerosi, come dalla quantità dell' oliva sarà richiesto, acciocchè quanto si adunò in ciascun giorno, sia separato, e in disparte riposto. Il suolo di questi partimenti bisogna che sia lastricato di sassi, o di tegole, e

fatto così declive, che presto per canali o docce scoli tutta l' umidità; perciocchè nimicissima dell'olio è la morchia, la quale, nelle bacche restando, guasta il sapore dell'olio. Per la qual cosa, quando tu avrai costrutti, siccome abbiam detto, i ripartimenti, sopra del suolo metti assicelle in distanza tra loro di mezzo piede, e cacciavi de' graticci di canne ben fatti, e spessi così, che non possano dar passaggio alle bacche, e vagliano a sostenerne il peso. Sarà poi d' uopo che presso a ciascun partimento, da quella parte per cui scolerà la morchia, sotto alle stesse docce sia concavo il pavimento a guisa di fossatelle, o siavi un canal di pietra, nel quale arrestisi, e donde cavar si possa checchè sia scolato. Converrà inoltre aver vasche o botti al coperto allestite, le quali ricevano separatamente la morchia, secondo la sua qualità, o quella che schietta sarà scolata, o quella altresì che avrà preso il sale; conciossiachè l'una e l'atra è acconcia per moltissimi usi. Sono poi a far l'olio utili le *mole* più che il *trapeto*, il trapeto più che il *canale*, e la *solea* (1). Le mole si adattano al maneggio più facile che mai sia; perciocchè possono abbassarsi, o anche innalzarsi, secondo che sono grosse le olive, affinchè non si franga il nocciolo, che danneggia il sapor dell'olio (2). In appresso il trapeto fa maggior lavoro, e più agevolmente che la solea e il canale. C'è anche una macchina simile ad una

---

(1) Del *trapeto* qualche cosa si può ripescar da Catone; del *canale* e della *solea* ho cercato in vano.

(2) Anche questo passo è chiaramente spiegato dalla figura dell'antico frantojo, che accennai nella Nota (1) al precedente Capo.

trebbia ritta, che si chiama *pestello* (3); e non fa essa il mestiere sinistramente, se non che sovente si guasta; e se ci metti dentro un po' troppo d'olive, intralciasi. Per altro, secondo la qualità e l' uso delle contrade, le macchine anzidette si adoperano; ma e delle mole vuolsi aver l' ottima, e così de' trapeti ancora. Queste cose ho dovuto premettere innanzi che io di far l'olio trattassi.

Ora si vuol venire al suggetto, benchè molte cose si sieno omesse, le quali, siccome prima della vendemmia, così anche avanti la stagion delle olive, deggiono apparecchiarsi, come: Abbondanti legne, che sono da recar molto innanzi, affinchè quando ne sarà d' uopo, non sien distratti i lavoratori; poi scale, canestri, corbe da dieci moggia, e da tre, di quelle che servono alla semente, nelle quali spiccate le bacche si accolgano; gabbie, funi di canapa, e di spartéa, coppe di ferro, colle quali si leva l'olio; coperchi, coi quali i vasi da olio si chiudono; spugne più o meno grandi; orci, coi quali l'olio si porta fuori; cannicci, stuoje per posarvi l'oliva: e se altre cose ci sono, che ora dalla memoria mi sfuggono. Tutte queste debbono soprabbondare assai, perchè nell' adoperarle consumansi, e diventano poche; or mancandone a suo tempo alcuna, s' intermette il lavoro. Ma ormai adempierò quello che ho promesso.

Come prima le bacche incominciano a farsi vaje, ed alcune sono già nere, ma però la maggior parte bianche, in tempo sereno si dovrà spiccar a mano

(3) *Tudicula* dal verbo *tudo* in vece di *tundo*, per opinione del Forcellini.

l'oliva, e sopra distese stuoje, o cannicci, crivellarla e purgarla; indi nettata con diligenza, tosto portarla nel luogo del torchio, e intera in gabbie nuove rinchiuderla, e porla sotto degli strettoj, acciocchè per quanto possa sia un poco spremuta. Disciolte poi le cortecciuole e ammollite, aggiunti per ogni moggio due sestieri di sale intero, dovrannosi o ne' regoli, se tale sarà l'uso della contrada, o o certo in gabbie nuove, spremer le sanse. Indi l'olio, che colerà il primo nella vasca rotonda (poichè questa è migliore della quadrata di piombo. o di quella ch'è costrutta doppia) subito il trasfonditore lo levi, e in tini di terra cotta, preparati a quest'uopo, il versi. Sieno poi nel magazzino dell'olio tre ordini di tini. affinchè in uno accolgasi quello di prima qualità, cioè della prima stretta, nell'altro della seconda, e della terza nel terzo. Perciocchè assaissimo importa non mescolar con la prima la seconda stretta, e molto meno la terza; essendo d'assai miglior gusto quello, che con minor forza di torchio, come una colatura, ne venne fuori. Quando poi ne' primi tini si sarà l'olio posato un poco, dovrà il trasfonditore versarlo ne' secondi schiarito. poi ne' seguenti, per sino agli ultimi; poichè quanto più di frequente, col trasferirlo in tal modo, si sventola e come si agita, tanto piu si fa limpido, e si scevera dalla morchia. Basterà poi metter in ciascun ordine trenta tini. quando però molto grandi non fossero gli uliveti e richiedessero maggior novero. Che se in tempi freddi l'olio si congelerà insieme colla morchia, bisognerà certo adoperare un pochino più di sal cotto. Esso dissolve l'olio, e lo separa da ogni cosa trista; nè c'è da temere che diventi l'o-

lio salato; dacchè, per quanto sale tu pongaci, tuttavia non ne riceve il gusto. Per altro al sopravvenire de' freddi più grandi, suol egli nè pure con questo mezzo dissolversi: si abbrustia dunque del nitro, e tritato si spruzza, e rimeschiasi; con ciò s' assottiglia la morchia. Alcuni, che pur fanno l'olio con diligenza, non sottopongono al torchio la bacca intera, perchè stimano che alcuna parte dell'olio si perda; conciossiachè, quando ha ricevuto il peso (1) del torchio, non si spreme la sola morchia, ma tira ella con sè qualche poco d' untume. Generalmente però questa regola debbo dare: che nè fumo, nè fuliggine, finchè si fa l' olio verde, ammettasi nel luogo del torchio, o nel magazzino dell' olio; perciocchè ambedue sono cose a lui nimicissime; e i più periti nel farlo, appena permettono, che si lavori al lume d'una sola lucerna: per lo che verso quell' aspetto del cielo si dovrà porre il luogo del torchio ed il magazzino, ch'è più a rovescio de' venti freddi, affinchè, quanto meno si possa, richiedasi il calore del fuoco.

Le botti poi ed i carratelli, in cui si ripone l'olio, non allora soltanto deggionsi condizionare quando stringe la necessità del prodotto; ma, come sieno dal mercadante votati, subito la castalda debbe aver cura, che se alcune fecce o morchie si fosser posate al fondo de' vasi, sieno immantinente nettati, e con ranno mediocremente caldo, sicchè non isciolgasi da' vasi la cera, lavati una volta e due; poi con acqua tepida leggermente colle mani sfregati, e lavati

(1) Da ciò sembra potersi arguire, che gli strettoi verticali non fossero allora o conosciuti, o comuni.

più volte; indi tutta l'umidità ne sia rasciugata con una spugna. Ci sono alcuni, che sciolgono in acqua la creta da vasaj a somiglianza di feccia scorrevole, e poichè hanno lavati i vasi, con questa come broda, al di dentro gl'intridono, e lascianli diseccare: poi, quando viene il bisogno, gli lavano coll'acqua pura. Taluni primieramente colla morchia, poi coll'acqua lavano i vasi, e gli asciugano, esaminando in appresso, se forse le botti richieggano cera nuova. Imperciocchè dissero gli antichi, d'ordinario ad ogni sesta stagion d'olive dover darsi la cera: il che non intendo io come possa farsi; perchè siccome i vasi nuovi, se sien riscaldati, facilmente ricevono la cera sciolta, così non crederei che i vecchj, essendo inzuppati d'olio, fosser capevoli d'inceramento. Anzi l'inceramento stesso dagli agricoltori de' nostri tempi fu rigettato, stimando essi miglior cosa il lavare le botti nuove con gomma liquida, e seccate, profumarle con cera bianca, acciocchè non prendano muffa, nè mal odore; e quel profumo giudicano doversi fare sempre, e qualunque volta si regolano i vasi, o sien nuovi, o vecchj, e s'apparecchiano per l'olio nuovo. Molti, dapoichè una volta impiastrarono con densa gomma le botti nuove, o i carratelli, si contentano d'averla data allora per sempre; e al certo un vaso di terra cotta, che s'è imbevuto una volta d'olio, non riceve un' ingommatura seconda; perciocchè l' untume dell'olio si oppone ad una tal sostanza, qual è la gomma.

Dopo il mese di dicembre, intorno al cominciar del gennajo, nella stessa guisa che sopra, si debbe spiccar l'oliva, e spremerla subito; conciossiachè, se sarà stata sul solajo riposta, presto si scalderà,

sendo che per le piogge autunnali prende più morchia, la qual è opposta all' intento. Certamente vuolsi aver cura che l' olio non riesca triviale; il che in un sol modo potrà schifarsi, cioè se le olive, subito recate dai campi, saranno macinate, e spremute, facendone il governo che sopra abbiam detto. Molti agricoltori credettero, se al coperto sien deposte le olive, aumentarsi l' olio sopra il solajo: la qual cosa è tanto falsa, quanto che crescano sull' aja le biade (5); e questa menzogna è da quell' antico Porcio Catone confutata in tal modo: L' oliva, dic' egli, sopra il solajo s' aggrinza e s' impicciolisce; perciò il contadino, quand' ha riposta al coperto la quantità d' una macinata, dopo molti giorni volendo frangerla, dimentico della misura che avea recata da prima, da un altro mucchio, parimente posto, in disparte supplisce quanto mancò alla misura, e così facendo, sembra render più olio l' oliva posata, che fresca, poichè assai più moggia ne furono aggiunte. Per altro, quand' anche la cosa fosse verissima, tuttavia più danaro si tragge dal prezzo dell' olio verde, che da gran quantità di tristo. Ma disse altresì Catone: E pur in tal modo, per qualunque peso o misura si aggiunga all' olio, se vorrai computare la quantità dell' oliva, che mettesti per far una macinata, non troverai vantaggio, ma scapito. Per lo che non saremo dubbiosi, colta che sia l' oliva, di subito macinarla, e sottoporla al torchio.

Nè io ignoro doversi fare anche l' olio triviale;

---

(5) Columella non più ricordavasi d' aver già spacciata egli questa fola nel Libro II, Capo XXI, poco dopo il principio.

perciocchè quando l'oliva, o corrosa da' vermicciuoli è cascata, o da burrasche e piogge fu gittata nel fango, si ricorre all'ajuto dell'acqua calda e per lavar le bacche imbrattate, si dee scaldar il pajuolo. Non però s'ha da usar acqua, che sia boglientissima, ma calda mediocremente, affinchè sia tanto più gradevole il gusto dell'olio; perciocchè s'è bollito, prende anco il sapore de' vermicciuoli, e delle altre brutture. Lavata poi l'oliva, saranno da fare le rimanenti cose nel modo che abbiamo sopra insegnato. Ma non si avrà da spremere nelle stesse gabbie il buon olio, e il triviale; perciocchè all'oliva cascaticcia deggionsi apprestar le vecchie, ed all'olio consueto le nuove: e sempre, dopo la spremitura d'ogni macinata, in acqua boglientissima lavarle due volte o tre (6); poi se c'è una corrente, affondarvele con sovrapposti sassi, acciocchè calcate dal peso sien trattenute, o se nè pur c'è acqua che scorra, ammollarle in una pozza o peschiera d'acqua purissima, e poi batterle con bacchette, affinchè ne caggiano le lordure e le fecce; e lavarle di nuovo, e seccarle.

CAPO LIII.

Dell'olio gleucino (1).

Benchè non fosse della stagion presente la fattura dell'olio gleucino, tuttavia è riserbata per questa

(6) Senza un ranno, si potrà sperar assai poco dall'acqua per discior l'olio, sia essa bollente o fredda, corrente o stagnante.

(1) Cioè *col mosto*, per derivazione dal greco.

Digitized by Google

Parte del Libro, perchè non fosse poco acconciamente frapposta alle fatture del vino. Così pertanto si deve farlo: Vuolsi apparecchiar un vaso da olio il più grande che sia, o nuovo, o certamente ben sodo; poi alla vendemmia, meschiarvi entro del miglior mosto e freschissimo, sessanta sestieri, con libbre ottanta d'olio; indi in un sacchetto di giunco, o di lino, metter le droghe non già stacciate, e nè pur peste al minuto, ma leggermeute frante; e poi col peso d'un piccolo sasso calarle alquanto nell'olio e nel mosto. Siano pertanto le droghe del peso, e nelle proporzioni seguenti: Canna aromatica, scheno, cardamomo, zilobalsamo, corteccia di palma, fiengreco ammollato nel vino vecchio, poi seccato ed anche abbrustolato, radice di giunco, poi ancor ghiaggiuolo Greco, ed anici altresì d'Egitto; di ciascuna cosa un peso uguale, cioè una libbra ed un quarto, chiuso in un sacchetto, come sopra si disse, calalo al basso, ed impiastra il vaso. Dopo sette giorni o nove, apertolo, se alla sua gola si sarà attaccata qualche feccia o lordura, trannela colle mani, e forbisci; poi versa l'olio chiaro, e riponilo in vasi nuovi. Tolto poscia fuori il sacchetto, rompi nel mortajo con ogni maggior nettezza le droghe, e tritate rimettile nello stesso vaso, infondendovi altrettanto olio quanto dapprima; chiudilo, e mettilo al sole. Dopo sette giorni leva l'olio, e quel che rimane del mosto, chiudilo in un barile impeciato; conciossiachè, qualor non inacidisca, si darà per rimedio da bere a' buoi e ad altri animali malati. L'olio poi secondario potrà servire per unzione giornaliera d'odor non ingrato a coloro che patiscono dolor di nervi.

CAPO LIV.

Olio per unguenti.

Fa l'olio per unguenti in questa maniera: Prima che si annerisca l'oliva, tosto che incomincierà a scolorarsi, nè sarà per altro ancor vaja, principalmente, se l'avrai, la *Licinia*, in difetto la *regia*, se nè pur questa avrai, la *Culminia* in tal caso; spicca a mano le bacche, e tosto nettate, intere mettile sotto il torchio, e ne spremi la morchia; poi colla mola sospesa (1) frangi le olive, e cacciale, o tra i regoli, o in una gabbia nuova, e sottoposte al torchio premile in modo che la stretta non sia forzata, ma col solo peso del torchio stesso tu ne lasci spremere quantunque poco. Quando poi sarà colato in tal guisa, subito il trasfonditore lo separi dalla morchia, e con diligenza pongalo in vasche nuove appartato, finchè schiarisca. L'olio restante, che sarà poscia spremuto, potrà o misto con qualità diversa, o solo, esser accetto per uso de' cibi.

CAPO LV.

Del salume di porcino.

Fin qui abbiamo copiosamente parlato dell'olio: torniamo adesso a cose minori: Dell'*ammazzare* e *salare* i *porci*. Ad ogni animale, e principalmente

(1) Per tritarne la polpa, senza rompere il nocciuolo. Veggasi in questo Libro al Capo LII, la Nota (1).

al porco, un dì prima d'ammazzarlo, vuolsi toglier il bere, onde sia più asciutta la carne; perciocchè se avrà bevuto, sarà il salume più umido. Assetato dunque, come l'avrai ucciso, disossalo bene, poichè in tal modo riesce men difettoso il salume, e maggiormente durevole. Quando poscia l'avrai disossato, con sale cotto e non troppo trito, ma franto sotto la mola sospesa, diligentemente salalo; e massime in quelle parti, dove le ossa furono lasciate, insacca abbondante sale: ed accomodate sopra un solajo le schiene o i pezzi, sovrapponi de' grossi pesi, affinchè scoli l'umor sanguigno. Nel terzo dì leva i pesi, e colle mani frega diligentemente il salume; e quando vorrai riporlo, spruzzalo di sale minuto e tritato, e poscia riponilo; nè tralascia di fregar ogni giorno il salume finchè sia stagionato. Se pertanto in que' dì, nei quali si frega la carne, sarà tempo sereno, lascierai ch' ella per nove giorni stia spruzzata di sale; ma se, nuvoloso o piovoso, nell' undecimo o duodecimo giorno converrà portar il salume ad una vasca, e scuoter prima il sale, indi con acqua dolce diligentemente lavarlo, perchè in alcun luogo il sale non resti attaccato; ed un po' rasciutto il salume, appenderlo nella dispensa, a cui giunga un poco di fumo, il quale, se alcuna umidità ci rimane ancora, possa diseccarla. Questo insalamento a calar di Luna, massime nel solstizio d'inverno, ma anche nel mese di febbrajo avanti la metà, farassi acconciamente.

Di più c'è un insalamento, il quale, ancor ne' luoghi caldi, in ogni stagion dell'anno (1) può pra-

(1) Ma si potrà dunque trascurar impunemente il calar della Luna?

ticarsi. Tolto il bere a' porci un dì prima, nel vegnente si ammazzano, ed o coll' acqua bollente, o con fiammella fatta di legne minute, dipelansi (dacchè nell' un modo e nell' altro i peli si tolgono): la carne tagliasi in pezzi di libbra; indi sul fondo d' un carratello si stende sal colto, ma franto (come sopra si disse) mediocremente; poscia i pezzuoli di carne si assettano spessi, ed alternamente intromettesi il sale. Quando si pervenne alla gola del carratello, cioè che resta si empie di sale, e con sovrapposti pesi il vaso si calca. Sempre conservasi una tal carne, e resta come un salsume nella sua solamoja.

CAPO LVI.

Come facciasi composta di rape e navoni.

Prendi rape le più rotonde, e, se sono infangate, forbiscile, e con tagliente coltello rimondale della corteccia estrema, poi, all' usanza de' confettieri, con un ferro incurvo fa in esse due tagli, che uno attraversi l' altro, ma guarda di non reciderle sino al fondo. Poscia ne' tagli delle rape spruzza sale non troppo trito, ed accomoda in una conca o in un carratello le rape, ed asperse di sale un pò più abbondante, lasciale trasudare tre giorni. Passati questi, assaggia un pezzuolo interno di rapa, se preso abbia il sale; poi quando ti parrà che l' abbia preso abbastanza, toltele tutte fuori, ad una per una nella loro scolatura le lava; o se non ci sarà molto fluido, aggiungi salamoja gagliarda, e poi lavale; indi in una cesta quadrata di vimini,

non tessuta spessa, ma però soda, e di grossi vinchi. alloga le rape, sovraponendo una tavola adattata per modo, che sino al fondo, se così occorra, dentro la cesta si possa spingerla al basso. Postavi l'asse in tal guisa, sovrapponi de' grossi pesi, e lascia tutta la notte ed un giorno asciugarsi le rape; poi allogale in un vaso di terra cotta impeciato, o di vetro, ed infondivi tanto aceto con senapa che sien dal fluido coperte.

Anche de' napi. ma interi. se sono piccoli, e de' più grandi tagliati, si può far composta nel fluido stesso. come si fa delle rape; ma vuolsi aver cura, che l' une e gli altri, finchè sono ancor teneri, e prima che mettano il gambo ed il tallo, sien accomodati.

Getta in un vaso napi minuti interi. o, se grandi, spartiti in tre o quattro pezzi, ed infondivi aceto, e ad un congio di questo aggiungi anco un sestiere di sale cotto. Passati trenta giorni, potrai valertene.

CAPO LVII.

Come si apparecchi la senapa.

Netta diligentemente e staccia la semenza di senapa, indi lavala con acqua fredda. e quando sarà ben lavata, lasciala due ore nell' acqua. Levala poi fuori, e spremuta colle mani, gettala in un mortajo nuovo, o ben ripurgato, e frangila co' pestelli. Come sarà sminuzzata, raccogli tutto il tritume a mezzo il mortajo, e colla mano piana lo premi. Quando poscia l'avrai premuto, intaccalo, e sovrapposte

poche brage, spruzzavi acqua nitrata, acciocchè ne faccia scolare tutto l' amaro e stantio. Poi subito alza il mortajo, sicchè tutto il fluido si vôti; indi unisci alla senapa bianco aceto gagliardo, e meschia col pestello, e cola. Questo liquore ottimamente riesce per composta di rape. Ma se ad uso de' banchetti vorrai prepararlo, quando avrai fatto scolar la senapa, aggiungi pinocchi freschissimi e mandorle, e pesta con diligenza, infondendo aceto. Fa, come sopra ho detto, le cose restanti. Per intingoli userai questa senapa non solo acconcia, ma anche graziosa, perciocchè, se destramente sia fatta, è d' insigne bianchezza.

CAPO LVIII.

Composta di macerone e di sisaro.

Prima che il macerone alzi il gambo, nel mese di gennajo, o anche in febbrajo, cava la sua radice, e sfregala con diligenza, sicchè non abbia punto di terra, e mettila in aceto e sale: passati poi trenta giorni, cavala fuori, e, scortecciatala, gettane via la buccia, ma tagliata in pezzi la sua midolla, cacciala in un vaso di vetro, o di terra cotta, nuovo, e ci aggiungi il fluido, che dovrà farsi com' è scritto qui appresso: Prendi menta, uva passa, una cipolla secca, e sminuzzala insieme con farro abbrustiato, e con poco mele. Quando sarà ben pesta, meschiavi due parti di sapa o defruto, ed una d' aceto, e versa poi ogni cosa insieme nell' anzidetto vaso; chiuso il quale col suo coperchio, l' involgi di pelle. Quando poscia vorrai valertene, togli fuori

col loro fluido i pezzetti delle radici, e vi aggiungi dell' olio.

In questa stagione ancora potrai, nello stesso modo che sopra è detto, far composta della radice di sisaro (1); ma quando ti occorrerà d'usarne, la trarrai dal vaso, e sopra versavi aceto melato con un po' d'olio.

CAPO LIX.

Ricette per erbolati e salse.

Metti in un mortajo satureja, menta, ruta, coriandro, appio, porro tosareccio, o, se non hai questo, cipolla verde, foglie di lattuga, foglie d' eruca, timo verde, o nepitella, poi anche puleggio verde, e formaggio fresco e salato. Queste cose tutte pesta del pari, e d'aceto peverato meschiavi un poco. Messa in un catinetto questa mistura, versavi sopra dell' olio.

In altro modo: Allorchè avrai tritati i verdumi, che di sopra son detti, pesta noci mondate quante ti parrà che bastino, e meschiavi un poco d'aceto peverato, ed infondi d' olio.

In altro modo: Co' verdumi che sopra son detti, pesta sesamo leggermente abbrustiato; più meschiavi un poco d' aceto peverato; e sopra versavi olio.

In altro modo: Tagliuzza minuamente e pesta formaggio Gallicano, o d' altra qualità che tu vo-

(1) Nota Schneider, che questo è creduto il *Sium Sisarum* di Linnéo; *chervis* de' Francesi.

glia, e pinocchi, se n'avrai abbondanza: in difetto, nocciuole abbrustolate, levatane la pelle, o mandorle in pari guisa, e meschia ugualmente sopra le conditure (1); aggiungi un poco d'aceto peverato, rimescola, e posto in assetto, versavi olio di sopra. Se non avrai conditure verdi, pesta insieme con formaggio puleggio secco, o timo, o pur origano, o satureja secca; ed aggiungi aceto peverato ed olio. Per altro si può anche ciascuna di queste cose secche, qualor le altre manchino, meschiar col formaggio.

Composizione d'intingolo: Pepe bianco, se l'hai, o altramente nero, tre once; semenza d'appio due once, radice di lasero, ch'è detto *silfio* da' Greci, oncie una e mezzo, di formaggio due once: pestate queste cose, e stacciate, le meschia con miele, e serbale in una pentola nuova; poi, quando verrà il bisogno, qualunque poco ne vorrai prendere, allunga con aceto, e con salsa di pesce (2).

In altro modo: Levistico un'oncia, uva appassita, levatine i semi, due once, menta secca due once, pepe bianco o nero, tre once: queste cose, quando tu voglia schivar la spesa maggiore, si possono meschiar col mele, e poi metter in serbo. Ma se vorrai far un intingolo di maggior pregio, unirai queste cose medesime con la precedente mistura, e le riporrai per usarne, che se anche, in

(1) Cioè, per quanto risulta dal senso, e da ciò che segue, *sopra i verduni aromatici*, che del condimento qui descritto formano la primaria sostanza.

(2) *Garum*.

vece di silfio, avrai lasero (3) di Soria, meglio farai, aggiungendone mezz'oncia di peso.

Per conchiusione dell' Opera da me finita, parmi non disconvenevole, o Publio Silvino, accennare a coloro che la leggeranno (se pur ci sarà chi degni far conoscenza di queste materie) come io non ebbi alcun dubbio, che quasi infinite cose potevano inserirsi nel suggetto presente; ma che stimai, doversi tramandare all' altrui ricordanza quelle che principalmente sembravano necessarie. Nè però ad alcuno, sebben canuto, fu conceduta dalla natura la perizia di tutte le cose; perciocchè coloro eziandio, che tra tutti gli uomini furono riputati i più saggi, si dice, che molto seppero, ma non tutto.

---

(3) Cioè *Silfio di Soria*, cangiata la denominazione dal Latino al Greco, siccome Schneider osserva.

FINE DEL LIBRO XII.

LIBRO DI COLUMELLA
SUGLI ALBERI (1).

PROEMIO.

CAPO I.

Terra per barbatelle.

Poichè sembraci d' aver dati nel primo Libro copiosamente i precetti sulla coltivazione de' campi, non sarà inopportuno il governo degli alberi e dei virgulti, che stimasi parte principalissima delle cose di villa. Siamo pertanto, com' è Virgilio, ancor noi di parere che delle pianticelle sien due le classi: Una, che s' ingenera spontaneamente, ed una che alligna per cura degli uomini. Quella che

(1) « Quando Columella si applicò agli studj campestri, e diedesi ad abbellirli, pubblicò da prima due Libri, l' uno sulla Coltivazione della terra, l' altro su quella delle piante; rifacendo i quali dipoi con maggior cura, dilatò il primo in due, stese e moltiplicò in tre il secondo. (Questi sono i primi cinque del suo Trattato d' Agricoltura). Del primo Libro che siane accaduto, cessiamo di

proviene senza umano soccorso, è più atta a legname; questa, per cui s'impiega fatica, è più acconcia a' prodotti (2). Essa dunque sola è la principale, ed essa pure in tre si divide; perciocchè d' un rampollo vien fuori o un albero, qual è l'ulivo, il fico, ed il pero; o un cespo; quali sono le viole, le rose, le canne; o un terzo che, al quale propriamente non daremmo nome nè d'albero, nè di cespo, qual è la vite (3). Degli alberi e de' cespi insegueremo il governo quando avremo prima dato le regole per le viti.

Chi vorrà formar vigna o albereto (4), innanzi dovrà far semenzai, dacchè in tal modo saprà di che schiatta sia egli per porre la vite. Conciossiachè quella, che, comperata a danai, si pianta, non guarentisce la qualità generosa; essendo da dubitare, se, chi la vendette, abbia usato diligenza nel corre i rampolli: di più, ciò che da lungi si prende,

---

rintracciar sottilmente: siccome pareva quello men necessario, essendone ampliato il suggetto con maggior diligenza, così fu posto in disparte, poi giacque spento. Il secondo fu dalla fortuna tolto alla morte, e tramandato a' posteri »: *Pontedera, Epist. LXVII.* Come il Proemio, così molti tratti di questo Libro furono da Columella trascritti, or con nessuna, or con poca diversità nel suo Trattato, in cui precisamente riscontrasi al Capo X del Libro V il Libro sugli Alberi dal Capo XVIII di questo, al XXV, con altri in decorso. Per ciò parecchie Note, che al Libro V furono apposte, convenendo del pari a questo, nè giovando ripeterle, saranno indicate; così anche i passi analoghi d' argomento, e le confacenti Note, che in qualche altro Libro piacesse di rintracciare.

(2) Libro III, Capo 1, Nota (3).

(3) Idem ibid., Nota (5),

(4) Libro II, Capo XXII, Nota (4).

poco dimesticamente alligna nel nostro suolo; per lo che più è difficile ad invigorirsi quello ch' è di contrada diversa e straniera. Ottima cosa è pertanto nello stesso podere, dove hai da distribuir la vite, o al certo là presso, far semenzajo; ed a questo importa molto la natura del luogo. Perciocchè se con vigne o albereti hai da vestir colline, e da procacciare che il semenzajo facciasi in luogo asciuttissimo, e che già quasi fin dalla culla si avvezzi a scarso umore la vite; altramente, quando la trasporraï da luogo umido al secco, spoglia del primiero alimento ti verrà meno. Ma se possederai terre piane e mollicce, gioverà in somigliante luogo far anche il semenzajo, ed avvezzar la vite all' umidità copiosa; perciocchè, se dal magro (5) è trasposta in campo acquidoso, al certo marcisce. Or il campo stesso, che a semenzajo avrai destinato, piano e succoso, basterà che sia colla vanga svoltato; il che si chiama da' contadini *sesterzo* (6). Un tal divelto è più profondo d'un piede e mezzo, ma però men di due; in questa altezza un giugero di terreno si rivolta con cinquanta giornate. Ma un giugero di collina e di poggio, non però a minore profondità di due piedi, lo diveglierai con sessanta giornate; o, se in quello stesso luogo, dove sei per formar la vigna, vorrai far semenzajo, in

---

(5) *Ex exili* in vece d'*exilis*, per emendazione dell' Orsini, del Pontedera, e per valore del senso, riconosciuto da Schneider nel Comentario. Nel Libro III, Capo IV, V. VI, si riscontrano queste avvertenze con ampliato discorso.

(6) L' etimologia di questa voce nel presente caso è dubbiosa. Veggasi il Forcellini, che ne confessa la difficoltà e l' incertezza.

profondità di tre piedi con ottanta giornate diveglierai un giugero, sì veramente, che nè pietra, nè tufo, o altra materia più malagevole c' intervenga; la qual cosa quante giornate consumi non è ben certo. Ma noi della terra parliamo (7).

CAPO II.

Del segnar le viti per toglierne i magliuoli.

Compiuta la rivangatura, nel mese di febbrajo, o sul cominciar di marzo, spicca le pianticelle (1). Sono pertanto le ottime quelle che si colgono da viti segnate; perciocchè qualunque ha cura di far buoni semenzaj, quelle viti, che molto prodotto e non guasto condussero a maturità, circa la vendemmia le segna di tinta rossa con aceto frammista (2), affinchè dalle pioggie non sia dilavata: nè ciò fa egli per un anno soltanto, ma, continuando per tre o più vendemmie, osserva le stesse viti, se durino ad esser feconde; perciocchè in tal modo è palese, esser il prodotto copioso per buona schiatta di viti, non per fecondità d' annata. Se avranno per molte vendemmie serbato il tenor medesimo, colte da tali viti le pianticelle, abbondante e buono

(7) Non ci sarà dunque, ancor senza pietra o tufo, alcuna differenza tra terra e terra di qualità diverse, ne tra più brevi e più lunghe giornate?

(1) Questi precetti ancora, e i seguenti furono da Columella più accuratamente dettati nel Libro III, come ricorda qui Schneider.

(2) Forse, per errore di copia qui fu sostituito l' aceto all' olio.

daranno il vino, conciossiachè le uve di qualsisia schiatta, che sane ed incorrotte giungono a maturità, fanno il vino d'assai miglior gusto che le danneggiate avanti per l'alidore, o per altra cagione.

CAPO III.

Del còrre, serbare e piantare i magliuoli.

Da viti di grano grande e guscio sottile, di pochi e minuti acini, di sapor dolce, scegli i rampolli. I migliori sono stimati quelli de' fianchi; poi delle spalle (1); poi quelli che si colgono dalla sommità della vite, i quali prontissimamente s'appigliano, e sono più feraci, ma invecchiano altresì prontamente (2). Il porre sermenti pampanaj non si approva perchè sono sterili. In luoghi pingui, piani ed umidi pianta viti primaticce con grani rari, spesse giunture, frali; perciocchè a tal fatta di viti è acconcio tal campo. In luoghi aridi magri e secchi pianta vite di ferace natura, vigorosa, e di spessi grani. Chè se in terreno pingue porrai gagliarde viti, saranno anzi rigogliose di pampani, e qualunque abbiano recato il frutto, nol condurranno a maturità; per opposto, le deboli in terreno esile prestamente verranno meno, e scarso daranno il prodotto. Pianta separatamente ogni schiatta di

(1) Il Capo X del Libro III, potrà dar qualche ajuto a determinar il senso di queste voci.

(2) Questi poscia da Columella nel Capo testè citato furono riprovati del tutto.

viti: così poterai ciascuna, e la vendemmierai alla propria stagione. Le pianticelle nuove, che insieme col vecchio sermento furono poste, presto si appigliano, e crescono con vigore, ma presto invecchiano; quelle poi, che senza il vecchio sermento si piantano, più tardi s'ingagliardiscono, ma più tardi vengono meno (3). Freschissime convien porre in terra le pianticelle; ma se occorse indugio, per cui non subito sieno poste, bisogna con grandissima diligenza in tal luogo interrarle, donde sentir non possano piogge, nè venti. Fa i semenzaj dal nascere della Luna a' dieci, e dai venti di fino a' trenta (4). Questa è delle viti la miglior piantagione. Ma schifa i venti freddi allorchè le pianti. Poni giù il magliuolo in tal modo: La sua bacchetta non conviene che più di sei gemme sia lunga, purchè però brevi sien gl' internodj (5). L'inferior sua parte che hai da interrare, con taglientissima roncola presso un nodo mozzala, facendo il taglio rotondo; e avvertendo di non offender la gemma, subito impiastrala di bovina: indi nella terra ben divelta e letaminata caccia diritto il sermento giù in modo che non meno di quattro gemme si ascondano. Tra l'una pianticella e l'altra, per ogni verso, basterà lasciar l'intervallo di

(3) Libro III, Capo XVII, Nota (2).

(4) Sarebbe poi troppo il rapportar tutti i passi, ne' quali Columella giurò *in verba* della Luna. Qui s'è seguita, quanto al numero de' giorni, l'emendazione di Pontedera, sostenuta dall' autorità di Varrone, ed approvata da Schneider.

(5) Libro III, Capi XVII, XVIII, XIX.

un piede (6). Quando si saranno appigliate, di tratto in tratto si sfrondino (7), sicchè non nudrano sermenti più del dovere; in oltre si zappino più sovente che mai; non si tocchino col ferro. Nel ventesimo quarto mese recidansi; dopo trentasei mesi trapiantinsi.

Poni la vigna in terren riposato; perciocchè dove fu un'altra vigna, la piantagione che tu facessi avanti il passar di dieci anni, difficilmente si appiglierà, nè mai si farà gagliarda (8). Prima di piantar vigne in una campagna, rintracciane il sapor della terra, perciocchè di quel gusto ti darà il vino. Il sapore pertanto, siccome abbiamo insegnato nel primo Libro (9), si ravviserà, dilavando terra con acqua, ed assaggiando l'acqua poichè sia colata. Alle viti è confacentissima la terra arenosa, sotto la quale arrestasi una dolce umidezza, o un buon terreno consimile, a cui sotto c'è il tufo; utile del pari la terra adunaticcia e smossa: il sabbione altresì, a cui sotto è una dolce argilla, è

(6) Nel Libro III, Capo V la distanza tra le pianticelle fu accresciuta a tre piedi.

(7) Libro IV, Capi VI, X, XI, XIV, ne' quali tratto tratto scorgesi qualche diversità di precetti.

(8) Libro IV, Capo XXII. Dal confronto di questa dottrina con quella che abbiamo nel Libro III, Capo XI, poco avanti il mezzo, il Pontedera, citato da Schneider, arguisce, che qui siaci errore di copia, e che si debba leggere *tre anni* più veramente che *dieci*.

(9) In quello che a noi non pervenne, come fu detto; ma l'insegnamento, che mi sembra però fallacissimo, ci fu conservato da Columella nel Libro II, Capo II, non molto dopo la metà.

conveniente alle viti (10). Ma ogni terreno, che nella state si fende, è inutile per viti ed arbori (11). L'inferior suolo alimenta la vite e l'albero; il superiore li serba. I sassi a fior di terra offendono viti ed alberi; al basso li rinfrescano. Per le viti è ottima una terra mediocremente rada; ma quella che dà passo alle piogge (12), o, per opposto, lungamente le rattiene alla superficie, si dee schivare. Utilissima poi è quella che di sopra è rara mezzanamente, intorno alle radici densa (13). In monti e poggi le vigne difficilmente s' invigoriscono; ma rendono fermo e buon sapore di vino. Gagliardissime ne' luoghi umidi e piani, producono per altro un vino di sapor debole, e che non dura. Or, poichè sopra le pianticelle, e l'indole del terreno abbiam date le regole, sulla forma delle vigne si andrà ragionando.

---

(10) Libro III, Capi XI, XII.

(11) L' asserzione sembrerà troppo assoluta a chiunque nella state abbia veduto fendersi alcune terre, che pur egregiamente nudricano e viti ed alberi.

(12) Virgilio nelle Georgiche (Lib. II, v. 218). più rettamente, per quanto io stimo, tra gl' indizj d' una ottima terra, in particolare per le viti, annovera quello di ricever e di trasmettere l' umidità facilmente.

(13) La terra densa certamente impedisce lo svolgersi e l' allungarsi delle radici; e per la loro necessaria corrispondenza coi rami, deve anzi esser dannosa che utile a tutta la pianta.

CAPO IV.

Varie forme di vigne; apparecchio della terra, e piantagione.

Degli alberi godono sommamente le viti, perciocchè di lor natura salgono in alto, e maggiori producono i tralci, e maturano ugualmente il frutto. Questa maniera di viti da noi si chiama *alberetto*, del quale a suo luogo parleremo più lungamente. Delle *vigne* pertanto sono tre all' incirca le forme che si costumano: Aggiogata, prostesa al suolo, e poi una terza, che dal suolo si leva, ed a guisa degli alberi si regge da sè medesima (1). Questa forma se paragonasi all' aggiogata, ne perde in alcuna parte, in qualche altra la vince. L' aggiogata riceve più aria, reca il frutto più in alto, più lo stagiona uguale; ma è più difficile il suo governo: in oltre è formata in guisa da poter anche ararla, e da ciò gliene torna maggiore fecondità, perchè più spesso coltivasi, e con minore spesa. Quella poi ch' è tosto prostesa in terra, dà molto vino, ma di qualità non buona.

La vigna ottimamente si pone in divelto; ma qualche volta, anche meglio (2), in alcuni luoghi, si pianta in fossi; talvolta pur in formelle. Pertanto un giugero, siccome ho detto, si diveglie in

(1) Libro V, Capi IV, V.

(2) Questo *meglio* fu poi da Columella riconosciuto falso, com' è certamente; e ritrattato colla diversità de' posteriori precetti nel Libro III, Capi XI, XIII.

profondità di tre piedi con ottanta giornate (3). Nella terra, un fosso profondo due piedi, e lungo settanta, coll' opera d' un giorno si scava; formelle *ternaje*, cioè di tre piedi per ogni verso, l' opera d' un giorno ne fa diciotto. Se poi alcuno ha in animo di porre più a largo le viti, formelle *quadernali*, cioè per ogni verso di quattro piedi, una giornata ne fa dodici; o di due piedi per ogni verso, una giornata ne cava venti (4). Debbesi poi aver cura di por le viti ne' luoghi secchi e di poggio, in profondità maggiore che se fosser umidi o piani. Di più, se in formelle o fossi avremo a piantar le viti, sarà ottima cosa far un anno prima le formelle o i fossi (5). La vigna che si pianta più stretta, ponesi collo spazio di cinque piedi per ogni verso; più larga, tra sette piedi o pur otto; ma di tutte più rada (in modo che ancor si possa comodamente ararla) si pone a spazj di dieci piedi (6). Cotal piantagione di vigne occupa senza dubbio un maggior tratto di terra, ma è gagliardissima e fruttuosissima. Quando porrai le piante, rompi co' sarchj, e rendi morbido il fondo della formella, o del fosso. La vite che poni, fa che, legata al sostegno, guardi levante (7). In fondo alla formella metti de' sassi

---

(3) Libro XI, Capo II, alla prima metà di febbrajo, Nota (10).

(4) In alcuni di questi computi variò di poi Columella, come fu dai comentatori osservato.

(5) Altrove fu da noi lodato, e confermato coll' esperienze nostre quest' ottimo insegnamento.

(6) Parlando però sempre di viti non maritate ad alberi.

(7) Nel Libro IV, Capo XVI, questa regola è dettata diversamente.

Digitized by Google

circa di cinque libbre, in tal guisa che la vite non calchino, ma sien però accanto alle radici (8). In oltre, fatto ciò, metti per la vite nera una foglietta di vinacce d'uva bianca, per la bianca, di nera (9); indi riempi fin al mezzo la formella o il fosso con terra letaminata. Poscia ne' tre anni avvenire, un poco per volta, riempi sino in cima la formella o il fosso (10): così le viti si avvezzeranno a cacciar in giù le radici. A queste poi danno i sassi il luogo per cui serpeggiare, e nel verno respingono l'acqua, nella state somministrano umore (11); le vinacce anche obbligano a metter le barbe. Avendo insegnato in qual modo sien da porre le viti, ora daremo le regole per coltivarle.

CAPO V.

Governo della vite nella prima età.

Lascia che la novella vite mova tutte le gemme: tosto che il germoglio sarà lungo come quattro dita, allor appunto sfronda, e lascia due tralci: l'uno per allevarlo a formar la vite, l'altro per supplimento, se mai perisse quello ch'è destinato (1). Il secondo da' contadini è chiamato *guardia*. Poi quando nell' anno vegnente poterai

---

(8) Libro III, Capo XV.

(9) Certamente le vinacce gioveranno colla morbidezza, e co'sughi nudritivi: il colore non s'intende a che giovi.

(10) Libro V, Capo V, Nota (3.

(11) Effetti opposti, e che la mia mente non sa conciliare.

(1) Libro IV, Capo VI.

la vite, lascia solo il miglior pollone, togliendo via gli altri: nel terzo anno assesta la vite, fin tanto ch'è tenera, in quella forma che tu vorrai. Se hai da farla aggiogata, allevane un solo tralcio, radendo con tagliente roncola le due gemme presso la terra, sicchè non possano germogliare; lascia le tre seguenti, e la restante vetta ne tronca.

Ma se vorrai che la vite reggasi da sè stessa, lascerai che se ne allevino le braccia come d'un albero, ed avrai cura che formisi in cerchio quanto mai possa rotondo (2). Perciocchè oltre al bello aspetto che ha, essendo così assestata, patisce anche meno, riposandosi in sè medesima, come per ugualità di peso che la tien soda. Or quando si educheranno la prima volta le braccia, basterà lasciare ad ogni sermento una gemma, onde subito non sia gravata del peso. Colti dopo questa potatura i sermenti, lavora co' sarchj a fondo ed ugualmente la vigna, o arala, se sarà tanto posta in largo. Dalla metà d'ottobre comincia a scalzarla: avanti il solstizio brumale abbila scalzata. In tempo di solstizio (3), non coltivar la vite, se pur non volessi andar dietro alle barbe, che scalzandola si scopriranno: allor appunto le mozzerai più opportunamente, in guisa però da non offendere la corteccia: ma lasciando anzi quanto è un dito di qua dalla pianta, quivi ne mozza le barbe; perciocchè tagliandole più rasente, oltre a far piaga, e quindi

---

(2) Libro V, Capo V.

(3) Dal giornale di Columella, sul principio e sul fine (Lib. XI, Capo II), abbiamo appreso, che i giorni brumali, o del solstizio d'inverno, erano quasi festivi.

nocumento alla vite, altresì dalla cicatrice stessa più barbe spuntano fuori. Ottima cosa è pertanto lasciarne una porzioncella, e reciderne le sommità, chiamate da' contadini *estive*: le quali, così mozzate, diseccansi, nè danneggiano le viti più oltre (4). Si può anche nel solstizio recidere i polloncelli dal piede, tanto più che sterpati nella fredda stagione, meno si riproducano (5). Compiuto lo scalzamento, avanti il solstizio, converrà metter ogni tre anni alle radici delle viti non meno di due sestieri (6) di letame macerato, non però colombino; del quale se porrai più d'una foglietta, sarà di danno alla vite (7). Passata poi la stagion brumale, zappa d'intorno allo scalzamento, ed ugualialo avanti l'equinozio di primavera, ch'è a' venticinque di marzo (8). Dopo la metà d'aprile ammucchia in-

---

(4) Libro IV, Capo VIII. Qui nel testo all' *inolescunt*, ch' è opposto al senso, ho sostituito *inarescunt*, seguendo l'emendazione di Schneider ne' comentarj, anche avvalorata da Columella nel Capo testè citato, col dire *non amplius pullulant*.

(5) Non so addur ragione, o prova, in favore, o contro.

(6) Qui nota Schneider le diverse misure da Columella prescritte nel Libro IV, Capo VIII.

(7) Il letame, per quanto dicono generalmente i maestri d'agricoltura, nuoce al sapor del vino; e Columella stesso, nel luogo testè citato, non consiglia ad usarlo, fuorchè in piccola dose, e per un effetto, al quale altronde non può sembrar molto acconcio. In oltre il metter letame, com' egli qui insegna, alle radici della vite, anzichè d'intorno allargato, minora il nudrimento, e porta pericolo di far marcire la pianta, come io qualche volta ho veduto succedere.

(8) Anzi pressochè un mese prima, nelle nostre contrade; ed era perciò ancor più anticipato in quelle dove Columella vivea.

torno alla vite la terra; poi minuzzala nella state, quanto potrai più spesso. Un giugero di vigna si scalza coll' opera di cinque giornate, con cinque si zappa, con tre se ne minuzza il suolo. Un giugero di vigorosa e già formata vigna con quattro giornate si pota, con sei si lega (9). In albereto nulla di tutto questo si può acconciamente determinare; perciocchè la disuguaglianza degli alberi non comporta di colpire nel segno colle giornate. Ad alcuni piace di non potar la vite che fu l'anno avanti trasposta; di nettarla poi nell' anno vegnente, ed allevando un solo pollone, mozzarlo alla terza gemma; poi nel terzo anno, se la vite si è ben rinforzata, alzarla con una gemma di più, nel quarto, alla potatura precedente aggiunger due gemme, indi nel quinto anno finalmente aggiogar la vite. Quest' ordine di coltivazione abbiamo ancor noi per esperienza approvato (10).

CAPO VI.

Rinnovazione di vigne invecchiate.

Se una vecchia vigna ha le radici in alto, non voler mozzarla, altrimenti anche la vigna nuova

(9) Ma tutti questi computi dovranno variare secondo la piantagione più folta, o più rada, la maggior o minore tenacità, e durezza del suolo, ecc.

(10) Ma disapprovato poi espressamente, e più giustamente nel Libro IV, Capo X, insegnando a portar in un anno il tralcio alla conveniente altezza per formarne il pedale alla vite, senza intarsiarlo le tante volte di piaghe e di curvature.

che nascerà dal mozzamento, avrà inutil vigore, guazzando le barbe nella sommità della terra; per lo che nè pure ne corrai abbondevole frutto, e presto nondimeno diverrà vecchia (1). Tal vigna pertanto, se non ha i pedali secchissimi, e può esser piegata, ottimamente in fossi preparati si stende, e in tal modo si rinnovella: Se poi si diseccò a tal grado che non si possa incurvarla; nel primo anno, superficialmente, sicchè non ne strappi o danneggi le barbe, scalzala, e metti letame alle barbe; e fanne tal potatura, che ci lasci pochi e determinati sermenti, zappandola con diligenza, e spampanandola spesso, acciocchè del tutto non nudra inutili tralci. Coltivata in tal modo, produrrà lunghi e gagliardi sermenti; i quali propagginerai l' anno appresso in formelle fatte tra mezzo a' filari: e poscia ne tre anni vegnenti, finchè si rinforzerà, spesso la zapperai, e caricherai la madre, senza riguardo alcuno per l' avvenire alla stessa che dovrai toglier via L' ultimo anno la schianterai dalle radici, e porrai quindi in ordine la vigna nuova.

Se poi una vecchia vigna, di buona schiatta soltanto, avrà le radici profonde, sicchè scalzatala non compariscano, scalza tal vigna sul principio di marzo, avanti che tu la mozzi; e scalzatala a fondo, subito la mozza così: sopra le radici lasciale quattro dita di fusto, e, se puoi, presso a qualche nodo troncala colla seglietta, e con ferro taglientissimo liscia la piaga; poi sovrapponi terra minuta, mezzanamente letaminata, sicchè, copertone il fusto, non meno di tre dita di terra ci sieno sopra la piaga. Questo fa-

(1) Libro IV, Capo XXII.

rai, acciocchè pel sole non si disecchi, e meglio pulluli, ricevuto l'umore, cui somministra la terra.

Ma la vigna di trista schiatta ed infruttuosa, che ha le parti di sopra muffate e corrose, qualor sieno le sue radici abbastanza profonde, ottimamente s'innesta, scalzata e spogliata al basso, e mozzata presso terra in modo, che quando sarà ricoperta non isporga fuori del suolo.

CAPO VII.

Propaggini in più modi.

Tre maniere di propaggini si costumano principalmente: una, nella quale il rimessiticcio s'infossa; l'altra, nella quale si prostende la stessa pianta, e co' suoi tralci si spartisce a più pali; la terza, in cui la vite si fende in due parti o tre, se fa d' uopo spartirla a diversi filari: questo modo è tardissimo a prender vigore, perchè, divisa la vite, perde la sua midolla (1). E poichè le maniere abbiamo indicate, mostreremo come debbasi praticar ciascheduna. Quando vorrai cacciar in terra un rimessiticcio, fa una formella per ogni verso di quattro piedi in tal luogo, che dalle altrui radici la propaggine non sia danneggiata (2). Indi lasciaci quattro gemme, che arrivino al fondo della formella, affinchè da quelle muovan le barbe: radi la parte restante contigua al pedale, sicchè non produca sermenti superflui.

(1) O anche per lo squarciamento di tanti vasi, e per tanta parte di legno piagata ed ignuda di scorza.

(2) Libro IV, Capo XVI.

Alla vetta, che dee sporger di terra, non lasciare fuorchè due o tre gemme al più: le altre che sotterra si ascondono, eccettuate le quattro al fondo, abbi cura di radere, acciocchè la vite non metta radici in alto: propagginata in tal modo, diverrà presto gagliarda, ed al terzo anno si separerà dalla madre.

Se poi tu voglia prostendere la stessa vite, scava presso alla radice in modo sì destro, che tu non la offenda; e riversa la vite in guisa, da non istrappar la radice (3). Prostesala, e veduto fin dove possa arrivare, farai un fosso, nel quale por giù la vite intera: poi da quello farai come tanti rami di fosse, per li quali, siccome ciascun tralcio richiederà, si propaggini; ed indi coprirai di terra. Ma se piccoli avrà la vite i tralci, e si dovrà spartirla a diversi filari, nè potrà toccar i pali a' quali è condotta, fuorchè spaccandola (4); da quella parte, ov' è biforcata, avrai cura di fenderla con un pennato affilatissimo, e collo stesso ferro tagliente aggiustarne la piaga, se parrà, che disugualmente si fenda in alcuna parte: così spartita potrà in più filari distribuirsi.

Ancora non è inutile quella maniera di propagginare, che noi abbiamo inventata, se talvolta nel filare manca una vite, nè c'è sì lungo sermento, che, posto giù al fondo nella formella, si possa ritorcerlo, e sopra terra innalzarlo. Non aver timore di sua cortezza; ma qualunque sia il pollone, di cui la

---

(3) Libro IV, Capo XXII.

(4) *Non aliter .... quam ut diffindatur* in vece di *diffluat*, per emendazione del Pontedera, non disapprovata da Schneider.

vetta arrivò al fondo della formella, ponlo giù, e coprilo: poi lascia germogliar le gemme verso il pedale, affinchè dalla parte di sopra mettano tralci. Passati poi tre anni, recidilo dalla madre, e la parte che avrai di là recisa, conduci al suo palo, e fanne un capo di vite. Non più presto che in tre anni, riempi a poco a poco la formella della propaggine: mozza le radici superficiali; zappa frequentemente.

CAPO VIII.

Nesti delle viti; rimedj.

Quando vorrai annestar la vite, recidi dalla pianta sermenti fruttiferi d'ottima schiatta, mentre incominucieranno a mover le gemme (1), soffiando il vento australe. Sia dalla sommità della vite (2), rotondo, con buoni e spessi nodi, il sermento che tu inserisci; lasciavi poi tre sanissimi nodi: sotto alla terza gemma dall'una e dall'altra parte, per lo spazio di due dita, con coltelletto sottilissimo aguzzalo in forma di cuneo, avvertendo di non offendere la midolla. Tronca poi la vite che hai d'annestare, e liscia la piaga; e poi fendi, ed i preparati rampolli caccia nella fessura per quanto l'aguzzamento è lungo, facendo sì che la scorza del rampollo tocchi la scorza della vite ugualmente (3). Lega con

---

(1) Libro IV, Capo XXIX, Nota (1).

(2) Questo non è conforme all'insegnamento, che nel Libro III, Capo X, Columella poi diede sopra la scelta de' magliuoli per piantar le viti.

(3) Ciò si vuol intendere della scorza interiore, che più comunemente chiamasi *liber*.

vinciglio, o con corteccia d'olmo diligentemente ogni nesto, e di fango rimescolato con paglie intridi la piaga, e lega anche questo, sicchè non vi possa penetrar acqua o vento; poi al fango sovrapponi musco, e pur lega di nuovo: tal cosa porge umidità, e impedisce il diseccamento. Sotto al nesto e alla legatura con tagliente roncola intacca da un lato e dall'altro la vite, acciocchè l'umore sgorghi da quelle piaghe, anzichè dallo stesso innesto ridondi; perciocchè nuoce l'umor soverchio, nè lascia che gl'inseriti rampolli s'appiglino. Ad alcuni tra gli antichi piace, che si trafori la vite, e poi, rasi leggermente i rampolli, vi s'intromettano: ma noi abbiam fatto ciò stesso in modo migliore; perciocchè il succhiello antico fa raschiatura, e quindi brucia la parte ch'esso trafora (4), ed abbrustiata quella, è assai raro che mai s'appigli co' rampolli inseriti. Noi, per opposto, il succhiello, che dicesi Gallicano, abbiamo adattato a questa foggia d'innesto; egli scava, e non brucia, perchè non fa raschiatura, ma piccole schegge. Quando abbiam dunque nettato il pertugio, rasi d'ogn' intorno i rampolli, li mettiam dentro, e poscia intridiamo attorno. Cotal innesto facilissimamente s'invigorisce. Dopo l'equinozio pertanto abbi compiuta l'annestatura delle viti: ne' luoghi umidi innesta d'uva bianca, ne' secchi di nera (5).

Le viti infruttuose fa divenir feconde in tal modo: Quelle viti, che poco fruttano, innaffia d'aceto forte

(4) Libro IV, Capo XL, Nota (6).

(5) Sono dunque tutte le uve bianche più asciutte, tutte le nere più umide?

con cenere, e colla medesima cenere intridi la stessa corteccia (6). Ma se il frutto che mostrano nol conducono a maturità, e i grappoli, prima di stagionarsi, diseccano, si correggeranno in tal modo: Allorchè i grani saranno come di grandezza del veggiolo, accanto alle radici mozza la vite; intridi la piaga d'aceto forte del pari, e di vecchia orina con terra frammista, e similmente innaffiane le radici, e zappa sovente. Gettan esse de' tralci, i quali stagionano il frutto (7).

CAPO IX.

Per aver grappoli misti di varie schiatte, e senza vinacciuoli

Ancor c'è una foggia d'innesto, che produce grappoli, ne' quali di varia schiatta, e gusto, e colore si trovano i grani. Esso pertanto si fa in questo modo: Prendi quattro, o cinque, o anche, se vuoi, più tralci di schiatte diverse, ed assettati con diligenza e ugualmente, li lega insieme indi in un cannoncello di terra cotta, o in un corno, intromettili strettamente, facendo che alquanto sporgano da entrambe le parti: sciolte poi quelle estremità che sporgono, li metti in una formella, e coprili di terra letaminata, e finchè germoglino adacquali. Quando i tralci, dopo due anni o tre, saranno insieme connesi, e già divenuti un solo, apri il cannoncello, e

(6) L'esperienza potrà far conoscere il merito di questa ricetta.

(7) Altra ricetta, che ancor più abbisogna d'esser comprovata col fatto.

pressochè alla metà del gambo, dove più che mai parranno incorporati, mozza con la sega la vite, e liscia la piaga, ed ammucchiavi terra minuta, sicchè in altezza di tre dita la piaga ne sia coperta: quando caccierà germogli da quella buccia, allevane i due migliori, ed atterra gli altri: così ne verranno le uve, quali le abbiamo indicate (1).

Perchè poi vengano le uve senza vinacciuoli, spacca un magliuolo talmente, che le gemme non sien offese, e radine via tutta la midolla: poi assettatolo insieme, lo lega in modo che non ne schiacci le gemme: indi ponilo in terra letaminata ed innaffialo: quando comincierà a cacciar fuori i germogli, spesso e a fondo torna a vangarlo. Cresciuta la vite, darà le uve senza vinacciuoli, come si è detto (2).

CAPO X.

Potatura, e scalzamento delle viti.

Fatta la vendemmia, dà tosto incominciamento alla potatura con ferri ottimi e taglientissimi (1);

---

(1) Alcuno mi attestò, ma io non l'ho mai avverata, questa esperienza; la quale se mai fosse riuscita ad altri, potrebbe condurre a simili tentativi con diverse pianticelle da frutto, analoghe di spezie, o di varietà, e facili da tramutar coll' innesto, p. e. susino, meliaco, persico, nespolo, azzeruolo, pero, cotogno, ecc.

(2) So di certo che fu tentato l'esperimento in un giovane ciliegio, il quale fu spaccato, smidollato, ricommesso, e stretto con buoni legami. Visse, e dopo alcuni anni fruttò; ma tutte le ciliege avevano il nocciolo come l'altre.

(1) Libro IV, Capo XXIV, verso il fine.

per tal modo riusciranno liscie le piaghe, nè potrà nella vite fermarsi l'acqua, la quale, arrestandosi, la guasta, e produce vermi ed altri animali che corrodono il legno. Fa poi le piaghe rotonde, perciocchè si rammarginano più prontamente. I tralci larghi, vecchi, mal nati, bistorti, taglia via tutti (2): alleva i nuovi e fruttiferi, e talvolta i rimessiticci opportuni, se ormai la sommità sarà di poco valore; e conserva le braccia. Compisci, quanto potrai più presto, la potatura (3). I legni secchi e vecchi, che non possono recidersi colla falce, radili via con marretto tagliente. In campo magro e secco accorcia la vigna debole fin dalla stagion brumale: la parte, che non avrai potata, ripiglia intorno al cominciar di febbrajo (4): da mezzo dicembre a mezzo febbrajo non conviene con ferro toccar vite, o albero. Potando la vite, recidi tra mezzo a due gemme; perciocchè se la taglierai accanto alla stessa gemma, ne patirà, e non metterà fuori il tralcio. Il taglio poi guardi sempre al basso, nel qual modo non patirà per acqua, o per sole, e prenderà l'umore dovutamente. In campo grasso, e in vigna robusta, lascia più gemme e tralci; in debole meno (5). Se in alcuna parte della vite bramerai un braccio, in quel luogo colla punta d'un pennato aguzzo ferisci

(2) Nel Capo testè citato, non molto dopo il principio.

(3) Questo insegnamento fu poi da Columella modificato nel Libro IV, Capo XXIII, verso il fine.

(4) Non però in ogni clima, nè in ogni annata.

(5) Tutta questa dottrina riscontrasi nel Lib. IV, Capo XXIV; così ancora l'insegnamento che segue nel Capo XXII.

addentro quanto può essere un dito (6). Per lungo che sia un braccio, guardati dal torlo via tutto, se tutto però non è secco. Avanti il solstizio brumale abbi scalzata la vigna novella affinchè riceva tutte le piogge e il limo (7). Quanto scalzerai più presto le viti e gli alberi, avranno maggior vigore. Ma sui poggi lo scalzamento d'ogni pianta dee farsi in modo, che dalla parte di sopra si formino le pozzette presso il pedale, e al disotto ergansi dei dosselti alquanto alti, affinchè contengano più acqua e limo. La vecchia vigna nè dee scalzarsi, onde le radici che ha in alto non si disecchino, nè ararsi, perchè le radici non sieno schiantate. Con le marre scava spesso ed a fondo ugualmente, e spargi di letame o di paglia il suolo, avanti la stagione brumale; o pure, dopo aver superfizialmente scalzata intorno la stessa vite, dalle il letame (8).

CAPO XI.

Spampanazione delle viti.

Quanto il ben potare, tanto è utile lo spampanare con diligenza la vigna (1); perciocchè e me-

---

(6) Qui o c'è lacuna di copia, o fu in troppo scorcio accennata da Columella una regola, ch'egli poi dettò più distesamente nel Capo XXII, or or citato.

(7) Libro IV, Capo VIII.

(8) Così sarà minore il pericolo, che s'incontrerebbe, gettando il letame sulle radici, come non bene fu insegnato nel Capo V di questo Libro, dove si potrà legger la Nota (7).

(1) Libro IV, Capi VI, VII, XXVII, XXVIII; Libro XI, Capo II, al fine d'agosto.

glio si rinforzano i tralci fruttiferi, e più spedita è la potatura dell'anno vegnente: poi la vite si fa meno magagnata, perciocchè quello che strappasi verde e tenero, tosto risalda: in oltre anche meglio si stagionano le uve. Dieci giorni prima che la vite cominci a fiorire, abbila spampanata: checchè di superfluo sarà uscito fuori, lo togli via; ciò che sarà nato sulla cima, o sulle braccia, strappalo, sì veramente che manchi d'uva. Le cime de' polloni, perchè non vadano in rigoglio, svetta. Le uve, che guarderanno mezzogiorno o ponente, affinchè non si abbrustino, copri co' loro pampini.

CAPO XII.

Zappature della vigna.

Tosto che principierà l'uva a diventar vaja, fa la terza zappatura alle viti (1); e quando ormai si farà matura, prima del mezzodì zappale, non ancor cominciato il caldo, e dopo il mezzodì, quando sia cessato, movi la polvere, che assaissimo dal sole e dalla nebbia difende l'uva (2). Terra limacciosa non vuolsi arar nè zappare (3), perchè assai s'indura, e si fende. Voltar la terra colle marre più giova che coll'aratro: la marra ugualmente rivolge tutta la terra, l'aratro fa scanni; di più i

(1) Libro IV, Capo XXVIII; Libro XI, Capo II, al fine di luglio.

(2) Se l'esperienza è vera, mi sottometto, senza intenderne la ragione.

(3) Libro II, Capo IV, prima del mezzo.

buoi arando, scavezzano alquanti polloni, e talvolta le viti intere. Di zappar poi la vigna non c'è alcun fine: conciossiachè quanto la zapperai più sovente, ne troverai più copioso il prodotto (4).

CAPO XIII.

Per allontanar la nebbia e la ruggine.

Nel verno abbi, tra i filari della vigna mucchj di paglie distribuiti. Quando ti accorgerai d'un freddo fuor di stagione, dà fuoco a tutti i mucchj: in tal modo il fumo allontanerà la nebbia e la ruggine (1).

CAPO XIV.

Per allontanar le formiche.

Pesta lupini, e li meschia con feccia d'olio, e intridine il piè della vite; o fa bollir bitume con olio, e bagnane la vite al basso: le formiche non saliranno sopra (1).

---

(4) Libro IV, Capo V. Ma del più copioso prodotto dubiterei qualora il terreno fosse leggiero e debile.

(1) Non so, se per sola copia, o per prova, da qualche moderno autore fu insegnato questo rimedio. Schneider lo rende verisimile, attesa l'agitazione dell'aria dalle fiamme prodotta, per la quale possono sbandarsi le brine, che si formano in aria serena e ferma. Per altro non di brina, ma di nebbia e di ruggine parla qui Columella.

(1) Meglio è certamente con un'esca dolce o grassa raccor le formiche, ed ucciderle poi coll'acqua bollente, o col fuoco. Altronde, la moderna fisica de' vegetabili condanna gl'impiastri untuosi, che possono impedire la traspirazione della corteccia.

CAPO XV.

Contro i sorci ed altre bestiuole.

Le viti presso alle case sono infestate da sorci o topi. Affinchè ciò non accada, osserveremo la Luna piena, quando sia nel segno di Leone, o di Scorpione, o di Sagittario, o di Toro; e poteremo di notte alla Luna (1). C'è una razza d'animale, che si chiama *ravvoglitore*, e che d'ordinario va corrodendo i tralci ancor teneri e le uve; per impedir la qual cosa, quando hai finita la potatura, intridi con sangue d'orso le falci, che nel potare avrai adoperate; o se, hai una pelle di castore, nella stessa potatura, ogni volta che affilerai la falce, con quella pelle forbisci il taglio, e poi comincia a potare (2). Poichè delle viti abbiamo parlato copiosamente, diamo le regole sugli albereti.

CAPO XVI.

Di quali piante sia da formar l'albereto, e in qual modo (1).

La vite sostentasi principalmente col pioppo, indi coll'olmo, poscia col frassino. L'oppio, perchè ha foglie non confacenti (2), è da molti disappro-

---

(1) E potrà mai dirsi maggiore inezia?
(2) Altre fanfaluche, per lo meno ugualmente grosse.
(1) Libro V, Capo VI.
(2) *Non confacenti*, cioè *al bestiame*, *a' buoi*, o simil cosa,

vato. Ma l'olmo, da' contadini chiamato *Atinio*, è di grandissimo corpo e rigogliosissimo, ed ha foglie assai. Vuolsi piantarlo principalmente ne' luoghi grassi, o anche mediocri; ma se luoghi aspri ed arsicci saranno da coprir d' alberi, nè l'oppio, nè l' olmo son acconci siccome gli orni. Sono questi frassini salvatici (3), ma con foglie un poco più larghe degli alri frassini; e somministrano foglie non meno buone che gli olmi. Le capre certo e le pecore anche più volontieri appetiscono queste foglie.

Chi pertanto vorrà formar albereto, un anno prima di por le piante, faccia le formelle di quattro piedi per ogni verso; poi circa il principio di marzo, ponga nella formella medesima un olmo ed un pioppo, o un frassano, affinchè se l'olmo perisse, il pioppo o il frissino ci rimanga, o se vivessero entrambi, uno ne sia levato, e piantato altrove. L' albereto conviene che sia distribuito in distanza di quaranta piedi; perciocchè a questa foggia meglio e gli alberi stessi, e le congiunte viti acquisteranno vigore, e daranno miglior prodotto: anche le biade, che vi saranno per entro, patiranno meno dell'ombra (4). Piantato l' albero, lo zappa

---

omessa per fallo di copia, siccome ragionevolmente congetturò il Pontedera, citato da Schneider.

(3) *Fraxinus rotundifolia*, secondo Schneider nel comentario al Capo VI, sopra indicato; dove, com'egli ricorda, questi precetti sono assai più accuratamente dettati.

(4) In altri luoghi Columella più acconciamente differenziò gl'intervalli tra gli alberi secondo la diversità delle terre: più radi nelle più grasse, più fitti nelle più magre.

spesso, acciocchè più presto cresca; e di qua da tre anni nol toccar col ferro. Compiuti trentasei mesi, lo formerai ad accoglier la vite: reciderai i rami superflui, lasciando braccia alternate a guisa di scale; ed alternerai gli anni potando. Nel sesto anno, se ti parrà ormai fermo l'albero, lo mariterai così: Lascia di qua dal suo gambo lo spazio d' un piede: indi, fatto un fossatello, che quattro piedi sia lungo, tre profondo, due e mezzo largo, aspetta che per due mesi almeno sia sferzato dalle vicende dell'aria. Poi finalmente stendivi, circa il cominciar di marzo, la vite levata dal semenzajo; non però minore di dieci piedi: fermala ad un sostegno, e la giungi all'albero (5). Non la potare l'anno vegnente; ma nel terzo riducila ad un solo pollone, e lasciale poche gemme, affinchè prima d' ingagliardire non si sospinga in alto: quando poi sarà molto cresciuta, per tutti i palchi dell' albero distribuisci i suoi tralci, in modo però da non caricar la vite; ma con discrezione ponendo in opera i sermenti più forti. La vite d' albereto vuolsi e potar e legare con diligenza, dacchè in ciò massimamente la forza del prodotto consiste; e più lungamente quella vite è durevole, che con fermi legami è allacciata, ed in luoghi acconci. Ogni anno adunque convien ripigliare la potatura, rinovando i legami, e distribuendo su acconci rami la vite.

---

(5) Tra l'albero ed il fossatello c'è l'intervallo d' un piede; e la lunghezza del fossatello è di quattro piedi: cinque in tutto. Se la vite non ha da essere meno lunga di dieci piedi, a che servono quei cinque di più? A niente, qualor si mozzi la pianticella poco

CAPO XVII.

Degli ulivi (1).

Gode l' ulivo principalmente de' colli, de' luoghi asciutti e argillosi; ma in umide e grasse pianure porta liete frondi, e non frutta. Meglio poi di tronchi l' uliveto formasi, che di piante. A Magone piace, che in luoghi asciutti l' ulivo si ponga d'autunno dopo l' equinozio, e avanti la bruma. Gli agricoltori del nostro tempo d'ordinario si tengono alla stagione di primavera, sul cominciar di maggio. Conviene poi, che la formella per l' ulivo sia quattro piedi per ogni verso aperta, e sul fondo vi si gettino sassi e ghiaja (2); poi sopra essi spargasi terra in altezza di quattro dita; e l' arboscello così diritto si ponga, che quanto dalla formella ne sporgerà, stia nel mezzo Bisogna in oltre difender l'arboscello diligentemente dalle burrasche, fermandolo con un sostegno; ed alla terra, che rimettesi nella formella, meschiar letame. Egli è convenevole distribuir gli ulivi a distanze di sessanta piedi, sicchè abbiano spazio da crescer in larghezza; perciocchè quelli che si stendono in alto,

---

sopra del suolo; a spossarla, se non si mozza. Ciò mi fa dubitare che la lezione del testo qui sia corrotta. Veggasi il Libro IV, Capo VI, ricordato da Schneider.

(1) Libro V, Capi VIII, IX, e Note relative, perticolarmente al IX.

(2) La maggior parte de' luoghi destinati all' ulivo, sassosi e ghiajosi da sè medesimi, potrà far senza di questo ajuto.

riescon fallaci, e recano poche frutta. Miglior di tutti è l'ulivo *Liciniano*, in appresso il *pausio* per l'olio, l'*orchite* per cibo. Vi sono anche i *regj* e i *raggi*, che non mancano d'appariscenza; ma nè per olio, nè per cibo sono così aggradevoli come quelli che sopra abbiam detti. Se porrai l'ulivo in tal luogo, da cui fu cavata una quercia, morrà, perchè alcuni vermi ci sono, che nella radice della quercia nascono, e s'allevano; e questi fanno delle pianticelle d'ulivo un grandissimo guasto. Se un ramo dell'ulivo è più rigoglioso degli altri, qualora tu nol recida, tutto l'albero diventerà ristecchito. Prima di traspor gli arboscelli convien segnarli tutti di color rosso, affinchè nel piantarli guardino le stesse parti del cielo che anche nel semenzajo guardarono (3); altrimenti patiranno di freddo o di caldo in que' lati che diversamente dal loro uso terranno esposti ad un'altra plaga.

CAPO XVIII. (1)

Disposizione d'un pometo.

Avanti di formar il pometo, quanto vorrai averlo grande, cingi di muriccia intorno, o di fossa per modo, che non solo il bestiame, ma nè pur l'uomo abbiavi altro passaggio che per la porta, finchè le pianticelle ingrandiscano; perciocchè se più volte le cime prima di crescere saranno o dalla mano sca-

(3) Libro V, Capo VI, Nota (10).

(1) Libro V, Capo X, e Note relative, continuando sin a tutto il Capo XXV del presente Libro sugli Alberi.

Digitized by Google

vezze, o brucate dagli animali, per sempre si guastano. Torna poi meglio distribuir gli alberi giusta le loro schiatte, principalmente acciocchè da' più gagliardi non sien oppressi i deboli, che nè di forza li pareggiano, nè di grandezza, nè crescono in ugual modo. La terra, ch'è acconcia alle viti, è latresì giovevole agli alberi.

CAPO XIX.

Preparazione delle formelle.

Un anno prima che tu vorrai far ne' pometi le piantagioni, scava le buche: così dal sole e dalla pioggia verranno ammollite, e ciò che pianterai afferrerà prontamente. Ma se nell' anno stesso, nel quale avrai fatto le buche, vorrai anche porre le piante, per lo meno due mesi avanti scava le buche, poi le riempi di strami, e gli abbrucia. Quanto più larghe ed aperte farai le buche, tanto più belle saranno ed abbondanti le frutta. Deve la formella somigliare un forno, più ampia sul fondo, che in cima, affinchè più spaziosamente divaghino le radici, e men freddo nel verno, meno ardor nella state ricevano per la stretta imboccatura del suolo: di più ne' luoghi declivi la terra, che dentro vi fu raccolta, dalle piogge non è dilavata. Pianta radi gli alberi, onde cresciuti abbian luogo da stender i rami; perciocchè se li porrai spessi, nè sotto potrai seminarvi niente, nè saranno essi in tal guisa fruttiferi, se non gli schiarirai. Pertanto è mio parere, che quaranta piedi, o per lo meno trenta si lascino tra le file.

CAPO XX.

Scelta delle piante: modo e stagione di por le.

Scegli le piante non meno che un manico di sarchio grosse, diritte, lisce, alte, senza piaghe, di scorza sana; quelle ben s' appiglieranno, e presto. Se prenderai piante dagli alberi, da quelli, che tutti gli anni recano buone e copiose frutta, principalmente le prendi. Avrai per altro avvertenza di spiccarle d' insù le spalle che sono volte a levante. Ma se porrai pianta, che abbia radice, sarà più pronta a crescer dell' altre che tu avrai poste. L'albero innestato è più fruttuoso d' un altro non innestato, cioè piantato di rami, o di sterpi. Innanzi di trasferir gli arboscelli, segnali con color rosso, o con altra qualunque cosa, affinchè tu li fermi verso gli stessi venti, a' quali stavano prima incontro; ed abbi cura che da un terreno più alto ed asciutto e debole tu li trasponga in un più piano ed umido e grasso. Poni sopra tutto piante spartite in tre rami; e sporgano esse sopra terra tre piedi. Se due o tre arboscelli vorrai piantare in una stessa formella, abbi cura che non si tocchino insieme; perciocchè in tal modo sono uccisi da' vermi. Nel porre le pianticelle, a diritta e a manca di ciascheduna sin al fondo della formella, metti giù fascetti di sermenti della grossezza d' un braccio d' uomo, tal che un pochino avanzino sopra terra; col mezzo de' quali tu nella state con poca fatica somministri l' acqua alle barbe.

Alberi, o pianticelle barbate poni in autunno

circa la metà d' ottobre: rami e loro pezzi alla primavera innanzi che comincino gli alberi a germogliare. Ma acciocchè alle pianticelle di fico la tignuola non sia molesta, copri un pezzo di lentisco in fondo alla buca, facendolo guardar in giù colla cima.

CAPO XXI.

Piantagione e governo del fico.

In tempi freddi non poni il fico: egli ama i luoghi solatii, ciottolosi, ghiajosi, anche i petrosi talvolta In terre di cotal guisa, se ampie ed acconce farai le formelle, presto s' ingagliardisce. Le schiatte de' fichi, sebben differenti di sapore e d' aspetto, pur si pongono in un sol modo, ma in diversi luoghi, come diverso è il terreno. Dove fa freddo, ed è la stagion dell' autunno acquosa, poni li primaticci, per côrre il frutto avanti la pioggia; dov' è caldo, poni i vernali. Ma se vorrai che il fico, benchè non di sua natura, venga tardivo, allorchè i bottoncelli saranno piccini, gettali via; così metterà un altro prodotto, e sino al tardo inverno differirà la maturazione. Giova pur alle volte, quando abbiano cominciato gli alberi a frondeggiare, mozzar con taglientissimo ferro le vette estreme della ficaja: in tal modo le piante diventano più vigorose e feraci. Gioverà sempre, tosto che avrà cominciato il fico a metter le foglie, dilavar terra rossa con morchia, e insieme con escrementi umani versarle sulle radici. Con ciò riesce più copioso il prodotto, e più bella e piena le polpa del fico.

CAPO XXII.

Seminatura d'altri frutti.

Sotto il segno d'Arturo, o circa il cominciar di febbrajo semina la noce Greca, che germoglia la prima. Vuole terren caldo, duro ed asciutto, perciocchè se in luoghi di natura diversa porrai la noce, marcirà subito. Prima di seminarla, ammollala in acqua melata non troppo dolce; così, quando sarà ingrandita, porgerà frutto di più grato sapore, e intanto nascerà meglio, e più prontamente. Poni tre noci in triangolo, e stia al basso la parte più acuta, della quale poi escono le radici; sia l'una dall'altra noce per lo meno un palmo distante, e obliquamente rivolta a Zefiro. Ogni noce getta una radice, e spunta fuori con un solo stelo. Pervenuta che sia la radice in fondo alla buca, resistendo a lei la durezza del suolo, ricurvasi, e distesa alla foggia de' rami, caccia fuori altre barbe. La noce Greca, e l'Avellana potrai far Tarentine con questo mezzo: Nella formella, ove destinerai seminar la noce, poni terra minuta all'altezza di mezzo piede, ed ivi spargi semenze di ferula: quando ella sarà nata, spaccala, e nel suo midol lo ascondi la noce Greca, o l'Avellana, toltone il guscio, e poi copri di terra. Fa ciò avanti il primo di marzo, o anche tra i sette e i quindici. In questo medesimo tempo si dee seminare la noce giuglande, il pinocchio e la castagna.

CAPO XXIII.

Del melagrano.

In primavera sino al cominciar d'aprile ben piantasi il melagrano. Chè se acide recherà, o poco dolci le frutta, si correggerà in questo modo: Con escrementi porcini ed umani, e con vecchia orina umana innaffiane le radici. Questo mezzo e renderà feconda la pianta, e ne' primi anni vinose le frutta; ma poi anche dolci, e di grano molle. Stemperata nel vino una piccolissima dose di Lasero Cirenaico, noi ne abbiamo intrise le più alte cime della pianta: ciò corresse l' acidità delle frutta. Acciocchè non si fendano le melagrane sopra la pianta, vale a rimedio il collocare, allorchè la porrai, presso la radice stessa tre sassi; ma se avrai l'albero già piantato, metti accanto alle sue barbe la squilla. Diversamente, quando le frutta ormai saranno mature, prima che si rompano, attorci i picciuoli, da' quali pendono; in tal modo si serberanno anche un anno intero.

CAPO XXIV.

Del pero.

Pianta i peri in autunno avanti il solstizio, sicchè per lo meno vi manchino venticinque giorni. Acciocchè sien feraci quando già saranno cresciuti, scalzagli a fondo, e presso la radice stessa fendi il pedale, e ricaccia dentro e ci lascia un conio di pino

teda; poi, ricoperto lo scalzamento, spargi cenere sopra la terra.

CAPO XXV.

D'altre piante da frutto.

Dalla metà del verno a mezzo febbrajo, pianta frutti da state, cotogni, sorbi, pruni. Da mezzo febbrajo all'equinozio di primavera, pianterai bene il moro. In autunno, avanti il solstizio, pianta il baccello Greco, detto da alcuni *cornetto*, e sì pure il Persico. Se i mandorli saranno poco feraci, traforata la pianta, cacciavi dentro un sasso, e lascia così rammarginarsi la scorza dell'albero. Rami poi d'ogni sorta intorno al principiar di marzo, dov'è rivoltata e letamata negli orti la terra, son da disporre sulle schiene delle ajuole: quando sien poscia cresciuti, si debbe aver cura che le piccole piante, finchè hanno teneri i ramicelli, sien come spampanate, e nel primo anno ridotte ad un solo gambo: sopravvenuto poi l'autunno, avanti che il freddo abbrostisca le vette, sarà ben fatto spiccarne tutte le foglie; indi con grosse canne, le quali da una parte abbiano i nodi interi, adattar loro come de' cappellini, e così dal freddo e da' geli difender le bacchette per anco tenere. Passati poi ventiquattro mesi, o voglia tu trasferirle e disporle in file, o innestarle, con bastevole sicurezza farai l'uno e l'altro.

CAPO XXVI.

Innesti (1).

Ogni rampollo si può inserire in ogni albero, se a quello in cui s' inserisce non ha dissomigliante la scorza; se poi anche reca il frutto ad un tempo, ottimamente senza timore s' innesta. Tre pertanto sono le maniere d' innesti, dagli antichi insegnate. La prima, in cui l' albero mozzato e spaccato, riceve gl' inseriti rampolli; l' altra, in cui, mozzato l'albero, accoglie tra l' interior corteccia ed il legno le marze: ambe le quali fogge sono della stagione di primavera; la terza, nella quale riceve le stesse gemme con poca buccia in una parte di sè, da cui fu levata la scorza; il qual modo da' coltivatori chiamasi *impiastramento*: questa maniera è della state. - Poichè di tali nesti avremo spiegato il modo, ne insegneremo anche un altro, che da noi fu inventato.

Innesta gli alberi tutti, come abbiano appena incominciato a mover le gemme, in crescer di luna; ma l'ulivo circa l' equinozio di primavera, sino alla metà d' aprile. Abbi cura che l'albero, dal quale vorrai far il nesto, ed hai da prender le marze per inserirle, sia tenero, ferace e spesso di nodi: e subito che si gonfieranno i germi, da ramicelli d' un anno quelli ne togli che guarderanno levante, e saranno sani: abbiano la grossezza del dito mi-

(1) Libro V, Capo XI, e Note relative, continuando sin a tutto il Capo XXVII de' presente Libro sugli Alberi.

gnolo, e sieno in due vette spartiti. L'albero che vorrai annestare, diligentemente mozzalo colla sega dov'è più lustro e senza magagne, ed avrai cura di non offender la corteccia interiore. Mozzato poi che sia il fusto, lisciane con tagliente ferro la piaga: poi caccia giù tra la scorza e il legno, non meno che per tre dita, come un cuneo di ferro, o d'osso, dolcemente però, sicchè tu non danneggi o rompa la scorza. Indi le marze che vorrai inserire, con una roncola tagliente assottiglia tanto dal piede in su, quanto hai profondato il cuneo; ma fa in guisa che tu non offenda il midollo, o la buccia dell'altra parte. Come tu abbia preparate le marze, cava il cuneo, e tosto intrometti le marze in que' fori, che, spingendo il cuneo tra la corteccia e il legno, si sono fatti. Manda pertanto le marze al basso fin dove le avrai assottigliate, sicchè sei dita sporgano fuor dell'albero; e due ramuscelli o tre conficca in una stessa pianta, purchè non sia tra loro minor distanza di quattro dita. Secondo la grandezza dell'albero, e la bontà della scorza fa queste cose. Quando tutte avrai poste dentro le marze, delle quali l'albero sarà capevole, stringilo con buccia d'olmo, o con vinciglio; poi con fango, misto di paglie e ben rimaneggiato, intridi tutta la piaga, e lo spazio tra mezzo le marze fino a tal segno che due dita sporgano fuori: al fango sovrapponi del musco, e lega, sicchè per piogge non cada al basso.

Se picciol arboscello vorrai annestare, mozzalo presso terra in modo che un piede e mezzo ne avanzi: quando l'avrai mozzato, lisciane diligentemente la piaga, e con un coltellino tagliente fa in-

mezzo al tronco una piccola fenditura, sicchè sia di tre dita lo screpolo. Poi, per quanto comporterà, intromettivi un cuneo, ed assotigliate dall'una e dall'altra parte le marze, spingile in giuso, facendo che l'interna loro corteccia s'agguagli con quella dell'albero. Poichè le avrai con diligenza adattate, cava fuori il cuneo; indi lega, come sopra ho detto, la pianta, ed intridila: poi d'intorno, fin allo stesso innesto, ammucchia la terra: sarà questa contro il vento e il calore una difesa grandissima.

La terza maniera d'innesto, essendo delicatissima, non è acconcia per ogni schiatta d'alberi, e comunemente l'ammettono quelli che hanno umida, succosa e forte l'interna corteccia, siccome il fico; perciocchè e manda latte moltissimo, ed ha buccia robusta: ottimamente pertanto s'inserisce così: Nell'albero, donde vorrai prender l'innesto, cerca novelli rami e lustri: in questi poi osserva una gemma ben appariscente; e che dia certa speranza di germogliare. Segnala per due dita quadrate in giro, tal che sia ella nel mezzo: indi con un coltellino affilato tagliala intorno, e scortecciala con diligenza, sicchè tu non offenda la gemma. Poi nell'albero, sul quale vorrai far l'innesto, scegli il ramo più lustro, e tagliane intorno ad ugual misura la buccia, e scorzane il legno; e in quella parte che avrai dispogliata, commetti la gemma, che dall'altro albero avevi tolta, sì fattamente che l'impiastro combaci con gli orli della scorticatura. Come queste cose avrai fatte, lega ben attorno la gemma in modo che tu non la offenda: intridi poi di fango le commettiture e i legami, lasciandovi luogo, in cui liberamente la gemma

germogli. Se il legno, sul quale hai fatto l'innesto, avrà figliuolanza, o ramo di sopra, tutto recidine, talchè niente vi sia che possa chiamar altrove il sugo, nè ad altra cosa egli serva più che all' innesto. Dopo giorni ventuno slega l'impiastro. In questa maniera ottimamente innestasi anche l'ulivo.

La quarta foggia d' innesto già da noi fu insegnata, ragionando sopra le viti: egli è dunque superfluo ripetere in questo luogo la maniera già esposta d' innestare a succhiello.

CAPO XXVII.

Nesto d' altra maniera, creduto più poderoso ed universale.

Ma negato avendo gli antichi il potersi ogni schiatta di ramicelli inserire in qualunque albero, e da loro essendo, come per legge, fissato quel termine, che noi abbiam poc' anzi adottato, cioè che possano que' soli ramicelli appigliarsi, i quali colla corteccia entro e fuori, e col frutto somiglian gli alberi in cui sono inseriti; abbiamo stimato che l' errore d' un tal pensamento si dovesse dissipare, ed insegnar a' posteri il modo, con cui qualsisia schiatta di ramicello in ogni schiatta d'albero si possa inserire. E per non istancar il lettore con troppo lungo preambolo, daremo qui appresso come un esempio, a somiglianza del quale potrà ciascuno inserire in ogni albero qualunque schiatta ei vorrà.

Scava una buca di quattro piedi per ogni verso, così discosto da una pianta d'ulivo che gli estremi rami di quello possan toccarla; poi nella buca poni

una pianticella di fico, e abbi cura che riesca gagliarda e lustra. Dopo tre, o cinque anni, quando sarà già cresciuta in ampiezza bastevole, piega quel ramo dell'ulivo che ti parrà il più lustro, e legalo al gambale del fico; poi, recisi gli altri rampolli, quelle sole cime vi lascia che vorrai inserire. Quindi mozza la pianta del fico, e liscia la piaga, e col cuneo la fendi nel mezzo. Le cime poi dell'ulivo. attaccate come sono alla madre, radi d'ambe le parti, e adattale quindi alla fessura del fico; ne cava il cuneo. e legale insieme con diligenza, sicchè nessuna forza le svelga. Per tal modo in tre anni il fico s'incorporerà coll'ulivo; e finalmente nel quarto anno, allorchè i ramicelli d'ulivo ben saranno connessi, li reciderai, come propaggini, dalla madre. A questa foggia in ogni albero s'inserisce ogni schiatta.

CAPO XXVIII.

Del citiso (1).

Egli è di vantaggio aver moltissimo citiso, perchè alle galline, alle api, alle pecore, alle capre, anche a'buoi, e ad ogni sorta di bestiami è utilissimo; perchè presto gl'ingrassa, e porge assaissimo latte alle pecore; in oltre perchè otto mesi puoi adoperare questa pastura verde, e poi secca. Di più in qualsisia terra, benchè magrissima, prontamente si appiglia, e senza patirne sopporta tutti gl'insulti. Anche, se le donne penano per iscarsezza di latte,

(1) Libro V, Capo XII.

vuolsi ammollar nell'acqua il citiso secco, e quando s'è inzuppato per una notte intera, il dì vegnente, spremutone il sugo, meschiarne tre fogliette con poco vino, e poi darlo a bere: in tal modo saranno elleno sane, e i bambini per abbondanza di latte diverran vigorosi. Del citiso poi la seminatura può farsi o in autunno circa la metà d'ottobre, o nella primavera. Come tu abbia ben rivoltata la terra, fa le ajuole a maniera d'orto, e in autunno vi spargi il seme di citiso, come quello dell'ozzimo: poi distribuisci in primavera le piante in tal guisa che quattro piedi per ogni verso sien tra loro distanti. Se non hai semenza, in primavera poni le vette de' citisi, ed ammucchiavi intorno terra letaminata. Se non sopravviene la pioggia, innaffia nei quindici dì vegnenti: al primo germogliare, sarchia; indi, dopo tre anni, taglia e porgi al bestiame. Per un cavallo è abbondante in pastura verde il peso di quindici libbre; per un bue, di venti, e per gli altri animali, in proporzione delle loro forze. Ma si può ancora intorno alla siepe della tenuta piantarlo di rami. Se il darai secco, dallo più scarsamente, perch' è più gagliardo; ed ammollalo prima nell'acqua, e, tolto fuori, lo mesci con paglie. Quando vorrai seccare il citiso, circa il mese di settembre, allorchè la sua semente comincierà ad ingrossarsi, taglialo, e per poche ore, finchè divenga floscio, tienlo al sole; poi diseccalo all' ombra, e il riponi.

Digitized by Google

CAPO XXIX.

Salci, *ginestre*, *canne* (1).

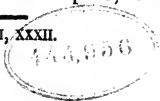
Pianta il salcio, e la ginestra a luna crescente, in primavera, circa il principio di marzo. Il salcio brama luoghi umidi, la ginestra anche i secchi; ma ambedue acconciamente si pongono intorno alla vigna, perchè somministrano buoni legami pe' tralci. La canna si semina ottimamente, ponendo quelli, cui danno alcuni il nome di *bulbi*, ed alcuni d'*occhi*. Tosto che colla vanga avrai rivoltata la terra, spartita in pezzi con tagliente pennato la radice della canna, distribuiscila quando la pioggia sta per cadere. Ci ha taluni che prostendono le canne intere, perciocchè così poste mettono fuori da ogni nodo una canna; ma d'ordinario questa foggia produce le canne flosce, sottili e basse: miglior è dunque la piantagione che abbiamo sopra indicata. Siamo poi di parere che ogni anno, subito che avrai tagliate le canne, zappi a fondo ed ugualmente la terra, e poscia la innaffj.

CAPO XXX.

Viole e rose.

Chi ha da far un violajo, letamata e rivoltata la terra non meno d'un piede a fondo, la metta a risalti. Fattevi poi formellette d'un piede, avanti

(1) Libro IV, Capi XXX, XXXI, XXXII.

445,956

il principio di marzo, abbiavi poste le piante d' un anno. Della viola poi, come degli erbaggi, si sparge in due stagioni la semenza sopra le ajuole; in primavera, o in autunno; e coltivasi a guisa degli altri erbaggi, arroncando, sarchiando, anche talvolta innaffiando.

La rosa vuolsi porre di frutta, o di piante, in fossatelle d'un piede, nella stagione medesima in cui ancora le viole; ma ogni anno avanti il principio di marzo si dee zapparla, e diradarla potando. Così coltivata, si mantiene per molti anni.

FINE DEL LIBRO SUGLI ALBERI
E FINE DELL' OPERA.

VITTORIO EMANUELE
BIBLIOTECA
IN ROMA

INDICE DE' CAPI

DEL VOLUME SECONDO

LIBRO VII.

LIBRO VIII.

Digitized by Google

LIBRO IX.

LIBRO X.

LIBRO XI.

LIBRO XII.

LIBRO SUGLI ALBERI.

444,956

HAG 2007984